

عبد الوهاب الدباغ

امتناناً للجمعية العلمية العراقية

# النخيل والتمور في العراق

تحليل جغرافي لزراعة النخيل

وانتاج التمور وصناعاتها وتجارتها



رسالة الماجستير التي قدمها المؤلف

إلى جامعة برنكهام بانكوك سنة ١٩٤٨

وتعديلاً لها حتى سنة ١٩٥٦

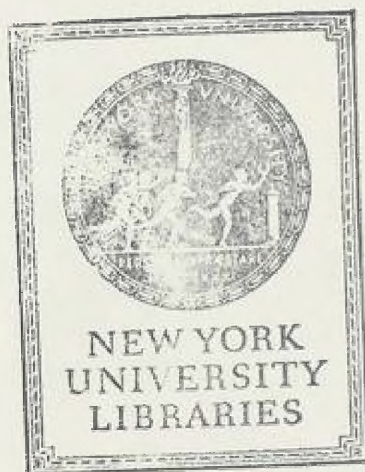
ساعدت وزارة المعارف العراقية على نشر الكتاب

مطبعة الإمة - بغداد - سنة ١٩٥٦

BOBST LIBRARY



3 1142 02910 6443

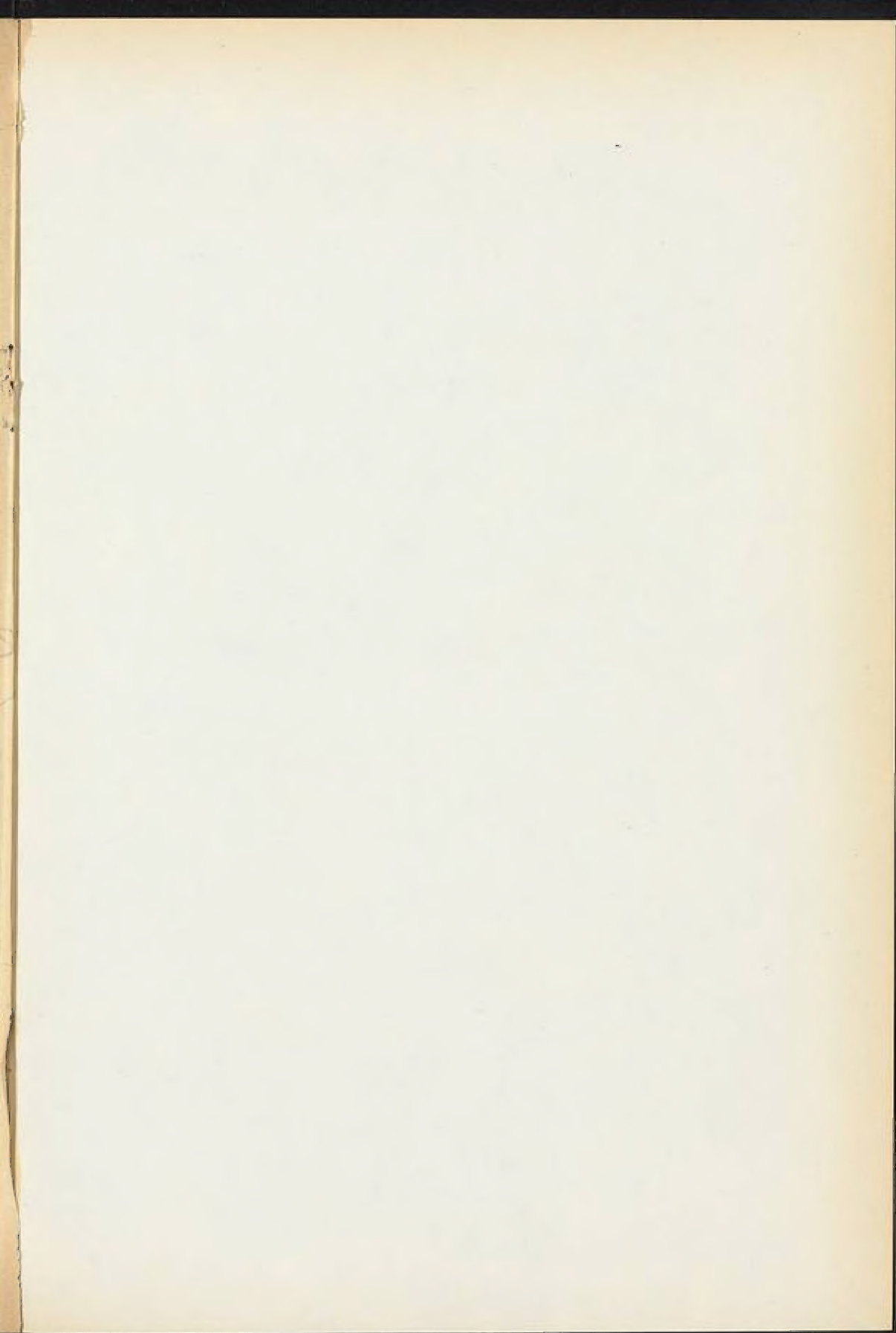


GENERAL UNIVERSITY  
LIBRARY

---









حيدر العبيدي

١٩٥٧/٥٢

١٩٥٧/٥٢

عبد الوهاب الدباغ

استاذ الجغرافية المس عزبلدرا لعين العلية

al-Dabbāgh, Abd al-Wahhāb.

/al-Nakhīl wa'l-tumūr fī 'l-ʿIrāq

# النخيل والتمور في العراق

تحليل جغرافي لزراعة النخيل  
front  
وأنتاج التمور وصناعاتها وتجارتها

NEW YORK UNIVERSITY LIBRARIES  
NEAR EAST LIBRARY

رسالة الماجستير التي قدمها المؤلف

الى جامعة برنكهام بانكزنر سنة ١٩٤٨

وتقديلاً لها حتى سنة ١٩٥٦

Near East

SB

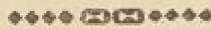
364

D3

C1



## تمهيد



ليست الدراسات الجغرافية الحديثة عن العراق من الامور السهلة  
لأن سبباً بالنسبة للطالب الذي يقوم ببخثه في إحدى الجامعات الاجنبية بعيداً  
عن أرض الوطن . وأخالي لست مبالغاً في الرأي إن قلت : بأن المكتوب عن  
العراق الحديث في الحقل الجغرافي بوجه خاص ، هو نزر يسير إن لم يكن معدوماً  
خصوصاً في الحقبة التي سبقت الحرب العالمية الأخيرة . وبالرغم من ذلك لست  
أريد ان أنكر ما كان للحربين العالميتين ، سيما الحرب الأخيرة ، من بعض  
الفضل على الباحثين في جغرافية العراق حيث تيسرت لهم بعض الكتابات  
العلمية الموثوقة بأقلام بعض الاساتذة الذين أتيح لهم المكوث بعض الوقت  
في ربوع هذه البلاد لاغراض شتى تعلقت بالحرب وظروفها وما بعدها . وتعتبر  
هذه الدراسات في معظمها دراسات طامة يمكن ان تتخذ لغرض الاسترشاد ليس  
إلا وذلك بالنسبة للباحث المتخصص بالطبع .

واليوم ، يحق لكل باحث عراقي ان يفخر بالدراسات والتقارير التي  
قامت بها - أو قدمتها - الهيئات الفنية المنبثقة عن مجالس الاعمار العراقي في ضوء  
الاستشارات التي تم وضعها نتيجة قيام المختصين بالتجريات المباشرة في أرض  
العراق في نواحي الري والزراعة والصناعة وفي مختلف ميادين امكانيات العراق  
الطبيعية والبشرية . وهذه جميعها دراسات قيمة يصح أن تكون أسساً قويمية  
لكل بحث جيد أصيل في مختلف حقول الدراسات العالية .

هاتان ملاحظتان أراني مضطراً الى سردها لتكون نبراساً لكل باحث  
في جغرافية العراق .

لقد انتهيت من كتابة هذه الرسالة في آخر تشرين الاول سنة ١٩٤٨



وقد استفدت - قدر المستطاع - من كل ما كتب عن العراق عموماً وعن موضوع النخيل والتمور بصفة خاصة وذلك فضلاً عن دراساتي الشخصية الموضوعية . وكان ذلك - بطبيعة الحال - للمدة المنتهية في أواسط السنة المذكورة .

ونظراً لمرور نحو ثمانين سنة على كتابة الموضوع كان لابد لي من إعادة النظر في الرسالة . ومن حسن الحظ ان التغييرات التي أدخلتها عليها طفيفة لم تؤثر على ترتيب الفصول ولا على مادتها إلا بقدر محدود وقد شملت هذه التغييرات : الاحصاءات التي تتغير بطبيعتها بمرور الوقت ، فضلاً عن السياسة المستحدثة لحماية التمور العراقية ، وشركات تجارة التمور وصناعاتها وهي الشركات التي تم تشكيلها في نفس هذه الحقبة كذلك بعض جوانب مشكلة تجارة التمور التي صحت بضع السنوات الأخيرة .

\* \* \*

هذا وقد صادفتني - اثناء بحثي في الأصل - صعوبات شتى لا أرى موجباً لذكرها الآن ، ويتعلق معظمها بطبيعة البحث نفسه . ومن دواعي السرور أمكن التغلب عليها بالاستعانة بالروية والأناة .

وفي أول الامر حصل الاتفاق بيني وبين استاذي المشرف المستر ايمح ثورب استاذ الجغرافية بجامعة برمنكهام بأنكثرتا على القيام بمبحث جغرافي في إحدى النواحي المتعلقة بجغرافية العراق الاقتصادية وذلك قبيل منادرتي بغداد في أواخر صيف ١٩٤٧ . وقد عرضت على الاستاذ المذكور عدة موضوعات عراقية ، فوقع اختياره على موضوع ( النخيل والتمور ) .

ولست أت بجديد إن قلت بأن المرحلة الاولى في مهمتي البحث في المكتبات العامة والخاصة وفي الدوائر الرسمية وشبهها للوقوف على ما كتب عن العراق بصورة عامة وعن أحواله الجغرافية والاقتصادية بصفة خاصة .



وليس من شك في ان أهم مادة أعانتني في هذه المرحلة هي الاحصاءات على وجه  
الاجمال ، وقد وجدت بعض الصعوبة في أول الأمر في هذه الناحية . ففضلاً  
عن قلة الاحصاءات عموماً فقد رأيت أن كثيراً من الجداول الاحصائية العائدة  
للسنوات السابقة لعام ١٩٣٠ بوجه خاص ، تتخذ السنة المالية ( التي تبدأ في  
أول نيسان من كل عام ) بداية للسنة ، في حين ان الاحصاءات التي جاءت بعد  
تلك الحقبة تتخذ بداية السنة التقويمية ( كانون الثاني ) أساساً للاحصاء . ولا  
ينكر ما لذلك من أثر متعب في طريق الباحث المتتبع سيما في الدراسات التي  
تتناول الناحية التطورية في المباحث الاقتصادية .

ومما خفف من صعوبة الأمور المتعلقة بالاحصاءات ان جمعية التمر  
العراقية قدمت احصاءاً حديثاً عن تعداد النخيل وانواعها حسب أقاليمها لعام  
١٩٤٥ . حيث اتخذت ذلك أساساً لبحثي في الرسالة . مع العلم ان الجمعية  
المذكورة قامت بأحصاء أحدث لعام ١٩٥٢ ، وقد استفيد من ذلك في  
الترجمة الحاضرة .

أما الخرائط والمخططات ، التي هي ركن أساس في الدراسات الجغرافية  
الحديثة ، فقد عملت غاية جهدي لاقتناء ما امكن اقتناؤه منها مستعينا بدائرة  
المساحة ووزارة الدفاع ملائياً ببعض الصعوبات نظراً لوجود آثار قيود الحرب  
التي كانت لا تزال سارية الى أواسط عام ١٩٤٧ . لذلك كان لا بد لي من محاولة  
الحصول على خريطة تفصيلية ذات مقياس كبير وموثوق بها ، ومن حسن  
الحظ اسـتطعت اقتناء مثل هذه الخريطة من احدى دوائر وزارة الحرب  
البريطانية في انكلترا بواسطة الجامعة . وهكذا اتخذت هذه الخريطة أساساً  
لجميع الخرائط والرسوم التي دعمت بها بحثي .

ومما لا شك فيه ان الناحية الخطيرة الأهمية في عملي ، هي الناحية العملية  
في دراسة طرق زراعة النخيل واثاج التمر حيث أتيح لي - قبل سفري -  
اقتناء بعض الرقت في موسم ١٩٤٧ في بساتين نخيل البصرة والعمارة والكاظمية



وبعقوبة إتصلت في أثنائها ببعض المهمتين بشؤون النخيل والتمور وبعض الملاك والفلاحين . وقد كان لي ذلك كله عوناً كبيراً في نجاح مهامي .

وقد انتهيت من كتابة الرسالة في أواخر صيف ١٩٤٨ حيث منحت بموجبها درجة الماجستير في الجغرافية في خريف تلك السنة . ولم اشرع بترجمتها إلا في أوائل عام ١٩٥٣ ، وانتهيت منها في نهاية تلك السنة بحيث كانت جاهزة للطبع لولا حصول بعض التبدلات في أحوال تجارة التمور وصناعاتها . فمن ناحية ، كانت تلك السنة بداية عهد جديد في تجارة تمور البصرة حيث كانت نهاية احتكار شركة ( اندرووير ) وبداية ظهور شركات وطنية على مسرح تجارة التمور وهي شركة التمور العراقية وشركة تجارة تمور المنطقة الوسطى ، وقد أخذت الأولى على عاتقها أمر تجارة تمور البصرة بينما هيمنت الثانية على تجارة تمور الفرات بوجه خاص . وظهرت كذلك شركة صناعة التمور العراقية التي وجهت عنايتها نحو تصنيع التمور من حيث الكبس ومن حيث الاهتمام بصناعة الدبس بوجه خاص . أضف الى ذلك أن مشاريع جمعية التمور قد ظهرت آثارها وتأتج بعضها وكان من حملتها المكابس الآلية الحديثة ومختبر التمور المركزي . فكان لابد لي - والحالة هذه - ان أترقب الحال عن كسب والتريث في طبع الكتاب ريثما اتلمس نتائج هذه الاعمال . وليت أمر التمور وقف عند هذا الحد من وسائل التفاؤل بالمستقبل ، بل أنه إلتعدى ذلك الى الناحية التشاؤمية حيث تفاقمت مشكلة انتاج التمور وتجاريتها في بضع السنوات الاخيرة بالرغم من الجهود الجبارة المخلصة التي قامت بها جمعية التمور العراقية وشركات التمور المختلفة المتصلة بها . وبناء على كل ذلك كان جديراً بي أن اتتبع مظاهر التفاؤل ونواحي التشاؤم في أحوال التمور وجوانبها الاقتصادية المختلفة متحريراً اسباب المشكلة والطرق التي سلكت في سبيل حلها . والسياسة المرسومة لها والسياسة التي ينبغي ان توضع لها في المستقبل القريب والبعيد ، كي أعطي القارئ صورة حية واضحة كل الوضوح - بقدر المستطاع -



لناحية يمكن اعتبارها ركناً من أركان اقتصاديات العراق في الوقت الحاضر .

\* \* \*

هذا والكتاب مؤلف من « مقدمة » ومن ثمانية « فصول » وتتناول المقدمة ست نواحٍ جديرة بالبحث والاستقصاء وتشمل أولى هذه النواحي بحثاً مركزاً عن النخل والتمر في « علم النبات » من حيث العائلة التي تنتمي إليها النخلة وكذلك التفصيل والنوع والمصطلحات الخاصة بالجنس والتلاقح والاختصاص والثمار والمراحل التي تمر بها .

وتعالج الناحية الثانية موضوع النخل والتمر في العرف العراقي من حيث مراحل نمو النخلة واسماؤها المختلفة وكذلك « الثمرة » وصورها العديدة التي تمر بها من يوم ظهورها كشجرة بسيطة إلى يوم اكتمال نموها وبلوغها مرحلة النضج الكامل .

وتتناول الثالثة أهم المصطلحات الكثيرة ذاتي يطلقها فلاحو النخل والتمر في العراق وشرح معانيها ومقاصدها .

وتبحث الرابعة عن « النخل والتمر » في الديانات اليهودية والمسيحية والاسلامية .

ويشمل الكلام في الناحية الخامسة طرفاً عن النخل والتمر في اللغة العربية وآدابها .

أما الأخيرة فتعالج موضوع النخل والتمر في التاريخ القديم . ويتضمن « الفصل الاول » دراسة مسهبة للعوامل الجغرافية المختلفة في بيئة العراق ، وتأثير هذه العوامل في زراعة النخيل وإنتاج التمور . وتشمل هذه العوامل الأقليم الجغرافي للعراق وخط العرض وعلاقته بالزراعة والإنتاج وشكل الأرض من حيث التضاريس والرابطة بينها وبين غرس النخيل وإنتاج التمور ومثل ذلك يقال عن الدور المماثل الذي تلعبه التربة والموارد المائية وملكية الأرض وطرق الغرس . أضف إلى ذلك كله العامل البشري : أي العامل المسهل

بفلاح النخيل والدور العظيم الذي يقوم به في جميع مراحل غرس النخيل و انتاج التمور وعلاقة ذلك بشخص الفلاح وفعالياته المختلفة .

والفصل الثاني ( المفصل في النخيل ) ، يتناول بالبحث المستفيض النخيل وتوزيعها العددي والاقليمي في العالم وفي مختلف انحاء العراق ، ويتطرق كذلك الى انواع النخيل سواء كانت حاملة للثمر ، او من نوع الفسيل او الفجل كذلك اصناف النخيل التي يبلغ تعداد ثمرها الاربعائة والخمسة والخمسين صنفاً وتوزيعها الاقليمي في العراق . ويتطرق البحث ايضا الى بعض مشاكل زراعة النخيل ووجوهها المختلفة وبعض الامراض التي تصيب النخيل ومكافحتها .

وموضوع الفصل الثالث ( المفصل في التمور ) ، وهو يشمل بحثاً مهنياً عن التمور في العالم كافة وفي العراق من حيث الانتاج وكذلك انواع التمور البالغة ( ٤٥٥ ) نوعاً في العراق وبيان الميزات الاساسية لأهم هذه الانواع ، ثم التوزيع الاقليمي لثمر العراق مع العناية بمنطقتي البصرة والفرات ، وبعد ذلك بحث مشكلات انتاج التمور في العراق وطرق معالجتها وحلها واخيراً قيمة التمور الغذائية .

ويتناول الفصل الرابع ( البصرة ونخيلها وثمرها ) بشيء من التفصيل نظر الأهمية هذه المنطقة لا في العراق وحده بل في جميع انحاء العالم .

ويبحث الفصل الخامس في ( صناعات التمور ومشتقاتها ) ويشمل ذلك بالدرجة الاولى صناعة كبس التمور وطرقها وميزاتها وصناعات الكحول والدبس وعصير السكر والكحول والخل والصناعات الاخرى المهمة منها وتلك التي تأتي في الدرجة الثانية . وذلك الى جانب العناية التامة بسياسة تصنيع التمور وخطط جمعية التمور العراقية وشركة صناعات التمور بوجه عام .

ويشمل الفصل السادس بحثاً مفصلاً عن ( تجارة التمور ) . ويعتبر هذا فصلاً حيوياً بين الفصول الاخرى . ويتناول الفصل نبذة تاريخية عن تجارة التمور العراقية ، وتطورها منذ نحو مائة سنة حتى الوقت الحاضر . وقد تم تبويب الفصل الى اقسام من حيث كمية التمور الداخلة في التجارة الدولية ،

ومن حيث القيمة وطرق الكبس واوعيته ومن حيث انواع التمور ، وكذلك  
الاقطار المصدرة اليها التمور .

وموضوع الفصل السابع ( اسواق التمور ) ، حيث يجد القارئ دراسة  
مبسطة عن اسواق التمور الكبرى في العالم والمثلة بسوق الولايات المتحدة ،  
وسوق كندا ، وسوق المملكة المتحدة ، وسوق جنوبي افريقيا ، وسوق  
استراليا ، وسوق نيوزيلنده ، وقد جرت العادة ان تختص هذه الاسواق  
بتمور البصرة . ثم اسواق آسيا المثلة بسوق الشرق الاقصى وجنوبي شرق  
آسيا والشرق الاوسط ثم الاسواق الأقل أهمية في جهات العالم الاخرى .

ويشمل الفصل المذكور - إلى جانب ما تقدم - بحثاً شاملاً عن جمعية  
التمور العراقية وتاريخها وتطورها ونواحي نشاطها وفعاليتها وفضلها على تقدم  
احوال التمور من حيث انتاجها وتجارتها وتصنيعها .

وفصل الختام هو الفصل الثامن ( الخاتمة ) ويشمل خلاصه مركزه عما  
يستحق التوكيد ويتناول على الأخص اوجه مشكلة التمور العراقية والسياسية  
المتبعة في سبيل حلها وكذلك السياسة التي ينبغي السير بموجبها في المستقبل  
في هذا الصدد .

وقد شمل الكتاب لوحات ورسوماً وخرائط توضيحية وهي قابلة جداً بالنسبة  
لعددتها الذي يربو على الستين خارطة ومخططاً ورسماً بيانياً الملحقه جميعها بالنسخة  
الانكليزية من الرسالة .

ويحذر بي - وأنا اختتم هذا التمهيد - ان أعترف بحميل البروفيسور  
آر . أيج . كنفك رئيس قسم الجغرافية بجامعة برمنكهام على كريم توجيهاته  
أثناء كتابتي البحث . وأنا مدين جداً لفضل استاذي المشرف المستر أيج .  
ثورب على توجيهاته المفيدة وملاحظاته القيمة وارشاداته الكثيرة لي طيلة  
مكوثي في قسم الجغرافية بالجامعة المذكورة . وأشكر الآنسة أيس . هونورن  
على قيامها بطبع الرسالة بعناية فائقة . وأزجي شكري الى كل من المستر آر .



باور ( ب . ع ) والمسترجي . لويس ( ب . ع ) على قيامهما بقراءة الرسالة  
( النسخة الانكليزية ) لغرض التأكد من حسن سبك عباراتها .

وأثقدم بوافر شكري الى الاستاذ السيد يوسف صالح السامرائي  
( مفتش معارف البصرة سابقاً ) على ما قدمه لي من معلومات تخص فلاحني  
التخيل في البصرة لموسمي ١٩٤٧ و ١٩٤٨ .

واشكر المجلس الثقافي البريطاني على المساعدات القيمة التي أبداهاني  
بشأن حصولي على نسخة ( ميكرو فلم ) من الرسالة والرسوم والمخططات ،  
بوجه خاص .

وأخص بالشكر والامتنان أسرة جمعية التهور العراقية وعلى رأسها  
مديرها العام معالي السيد عبدالله القصاب على التسهيلات العظيمة والمساعدات  
القيمة التي أبديت لي أثناء قيامي بهذا البحث منذ عام ١٩٤٧ حتى ساعة تقديم  
الكتاب الى المطبعة .

واشكر وزارة المعارف العراقية الجليلة على مساعدتها لي في طبع هذا  
الكتاب .

برمنكهام في ٣٠ تشرين الاول سنة ١٩٤٨

عبدالوهاب الدباغ

بغداد - في اول حزيران سنة ١٩٥٦

## مقدمة

النخل والتمر في علم النبات — النخل والتمر في المعارف العربية — قاموس  
المصطلحات في النخل والتمر — النخل والتمر في اللغة والأدب — النخل  
والتمر في الأديان السماوية — النخل والتمر في التاريخ .

\*\*\*

النخل والتمر في علم النبات

نخل التمر (\*) من جنس النخيليات (Palmae - Order) أو  
(Palmyers) ومن فصيلة الفينيكس (\*\*) (Phoenix - Genus) ، ومن  
نوع الداكتيليفيرا (\*\*\*) (Dactylifera - species) ، وينسب هذا التصنيف  
إلى العالم النباتي لينيه (\*\*\*\*) (Linnæus) .

---

(\*) انظر - Dowson' V . H . W . Dates & Date Cultivation  
of the Iraq - Cambridge University press 1926 P . 1 p . 1 .  
(\*\*) جاء في هامش مبحث للاستاذ طه باقر ، نشرته مجلة ( سومر )  
البغدادية في الجزء الأول من المجلد الثامن بعنوان ( دراسة في النباتات المذكورة  
في المصادر المسماة ) ، والمعاد نشره في ( مجلة الزراعة العراقية ) في الجزء الرابع  
من المجلد السابع ١٩٥٢ ص ٤٥٩ : ( فينكس - Phoenix - لفظ أعريقي  
يشير إلى بلاد فينيقيا والفينيقيين ، وربما كان سبب هذه التسمية يعود إلى أن  
الفينيقيين أول من نشروا النخيل حول البحر الأبيض المتوسط . )  
(\*\*\*) المصدر السابق ( ٣ ) ص ٤٥٩ - ( داكتيليفيرا - لفظ مشتق من  
ديكتيلس - Dactylus أصلها ( داجل Dajal ) في العبرية - ومعنى هذه  
الكلمة ( الأصابع ) لما بين هذه وثمار التمر من تشابه .  
(\*\*\*\*) عالم نباتي سويدي ( ١٧٠٧ - ١٧٧٨ ) وهو أبو التصنيف الحديث  
في علم النبات .

وتشمل النخيليات أنواعاً كثيرة أهمها نخل التمر ( Date-Palms ) ،  
ونخل الزيت ( Oil - Palms ) ، ونخل جوز الهند ( Coconut Palms ) ،  
ونخل الزينة الواشنطنوفى ( Washington Palm ) .

والنخل شجرة متوسطة الطول إجمالاً ، ساقها ممتلئة ، قوية ، جزؤها  
الخارجي مكسو بأعقاب السموف ( الكرب قبل قصة - أو قاعدة الكرب  
بعد القص ) . والسعفة بكاملها هي الورقة ، وهكذا فالورقة مركبة ريشية ،  
وجريدة السعفة ( بكسر الجيم ) هي السويق ، والوريقات متقابلة صلبة ( أي  
قوية ) سيفية الشكل ، والنورات الزهرية ( عذق شرموخ ) متعددة متفرعة  
منتصبة ، وغطاء القنابة ( الطليم ) ملتحم قاعدياً ، والازهار صغيرة ثنائية  
الجنس ، والزهرة الذكورية ذات أوراق كأسية فنجانية مسننة ثلاثياً . والأوراق  
التويجية هي الأخرى ثلاثية بيضوية تقريباً جالسة بحوار بعضها البعض ،  
والأسدية ستة . والزهرة الانثوية أوراقها الكأسية ثلاثة . عليها شعيرات  
دقيقة تزايد حجماً بمرور الوقت ، الأوراق التويجية ثلاثة مدورة الشكل  
منطوية على بعضها من حيث الترتيب ، وأشباه الأسدية الانثوية ( للمقارنة  
باسدية الزهرة الذكورية ) ستة ، وهي إما ان تكون طليقة أو ملتحمة مع  
بعضها . والكربلات ( القربلات أو المبيض ) ثلاثة ملتحمة . والمياسم جالسة  
( على الكربلات ) معوجة ( في هيئة صنادرة صيد السمك - الشخص ) ( \* ) .

والنخلة ثنائية المسكن ( \*\* ) - أي ان الازهار الذكورية على شجرة ،  
والازهار الانثوية على شجرة أخرى . ومعنى ذلك ان التلقيح لا يحصل إلا  
بنقل حبوب الطلع ( اللقاح ) من الازهار الذكورية ( من النخل الفحل ) الى

---

( \* ) و ( ٣ ) أنظر - Prof . Cammie ' R . H . Bulletin of  
Department of Agriculture ' Bombay ' No . 30 ' 1919 ' pp . 3  
Prof . Willis , flowering plants & ferns , Cambridge - انظر ( \*\* )  
press , 1919 , pp 505 .



الازهار الانثوية ( في النخل الحامل للشمر ) . ويلاحظ أن اشباه الأسدية - في الازهار الانثوية - لا تحمل حبوب اللقاح ، لذلك تقضى الضرورة ان يكون الانسان ( او الرياح الهابة في الاحوال النادرة ) وسيلة لتحقيق عملية التلقيح والثمرة - في النخل - هي الثمرة (\*) . ويميزها ان طولها أكثر من عرضها ومقطعها العرضي دائري ، ولها ثلاثة جدر جدار خارجي جلدي رقيق ، وجدار اوسط لحمي ( لدن القوام ) ، وجدار داخلي غشائي ، وترتكز الثمرة على النورة الزهرية ( عذق شرموخ ) بواسطة قمع مسنن سيليلوزي . والثمرة هذه وحيدة البذرة ( النواة ) . والبذرة طولها أكثر من عرضها ، محزوزة حزاً طولياً من جانب واحد ، وقوامها صلب ومادتها شبه سيليلوزيه ( He ni - cellulose ) . (\*\*)

### النخل في العراق

تكاثر شجرة النخل تنفرد بميزة قاما تشاركها فيها اشجار الفاكهة الاخرى في العالم . وهذه الميزة هي انها ثنائية المسكن ، كماشير آفنا ، حيث ان الشجرة الانثى - حاملة الثمر - مستقلة عن الشجرة الذكورية ( النخل الفحل ) . لذا لا يتم التلاقح والاختصاص إلا بنقل لقاح الفحل ( الكشة في كربلاء ) الى طلع الانثى ويتم ذلك بكيفيتين (\*) هما :-

( ١ ) التلقيح الطبيعي - التلقائي ، حيث يتطاير طلع الفحل بتأثير الهواء فتحمله الرياح لتلقيه مصادفة على لقاح الانثى ، ولا يحتمل ذلك إلا في البساتين المتكاثفة النخل مع العلم ان ذلك غير مضمون الوقوع وغير معترف به في جميع انحاء العراق التي توجد فيها النخيل .

( \* ) اشكر الدكتور عبد الكريم الخضيرى أستاذ علم النبات المساعد بكلية الآداب والعلوم البغدادية على كريم ملاحظاته التي أبدتها لي عند قيامي بترجمة بعض النصوص العلمية .

( \*\* ) راجع داوسن - المصدر السابق ص ٤٧

(٢) التلقيح الصناعي - البشري ، وهو الذي يتم بواسطة الانسان وهو  
فلاح النخيل . والمعروف لدى اوساط زراعة النخيل ، في منطقة شط العرب  
بوجه خاص ان يجري ذلك وفق إحدى الطريقتين الآتيتين : -

( أ ) التلقيح البسيط : - ويتم ذلك بقطع عذق الفحل بعد ان يحفظ  
تكون ملحين اللقاح ، ويوضع العذق في محل معرض لاشعة الشمس لفترة قصيرة  
ثم يحمل الفلاح عدداً من هذه العذوق ويبدأ بتسليق النخيل الانثى واحدة ،  
واحدة ويشرع بوضع بعض شرائيح العذق الواحد في وسط عذوق الانثى وحينئذ  
يتساقط الطلع الفحل على لقاح الانثى . وهذه هي الطريقة الشائعة في العراق .

( ب ) التلقيح المقصود : - حيث ان عذوق الطلع الفحل تبقى فترة اطول  
معرضة لاشعة الشمس بقصد تجفيف مادة الطلع لتنفصل عن الخلفتها ، حيث  
( ينكت ) في وسط كيس صغير من القماش الرقيق ( الخام الابيض ) ، ولأجل  
القيام بعملية التلقيح يربط الفلاح هذا الكيس بمصا طوطاً زهاء القدمين ،  
ويبدأ بتسليق النخيل الانثى نخلة نخلة حيث يقوم بشق اغلفة عذوق لقاحها ثم  
يدفي كيس طلع الفحل من كل عذق ويطوف به عليه مساً واحتكاكاً بالدرجة  
التي يطمئن فيها تسرب طحين الطلع من الكيس الى عنقيد الشماريح الخاصة  
بكل عذق . ويستحسن إعادة العملية الأخيرة اذا عاصف زول المطر بعد  
أجراء التلقيح المذكور ، لأن المطر قد يؤدي الى غسل العنقيد مما علق بهامن  
طحين الطلع . وما يجدر ذكره أن في الامكان تلقيح طلع خمسين نخلة مؤداة  
بلقاح نخلة واحدة من نخيل الفحل .

والمعروف - في منطقة شط العرب بوجه خاص - أن موسم التلقيح  
يبدأ منذ اواسط الاسبوع الثاني من شهر آذار ويستمر ذلك حتى الاسبوع  
الاخير من شهر نيسان . وجدير بالاشارة أن اعتدال الشتاء ودفئة ، مما يجعل  
بانطلاق عذوق الطلع من غلافها وبالعكس في حالة اشتداد برودة الشتاء مما

يؤخر ذلك مع أن موعد الملقاح في الاقسام الوسطى من العراق يتأخر اسبوعين  
او ثلاثة بالنسبة لمنطقة شط العرب ولا شك ان الموقع الجغرافي بالنسبة لخط  
العرض له أثره في هذه الظاهرة .

وتعتبر نهاية أيار و أوائل حزيران الموعد الذي يبدأ فيه النضج والأثمار  
وبعد نحو ثلاثة اسابيع تتخذ الثمرة شكلاً اقرب الى الشكل النهائي وذلك عندما  
يوشك شهر تموز على الانتهاء ، وبعد ذلك يزيد نضج الثمر يوماً بعد يوم حتى  
يرطب ( يضم الياء ) وذلك في الاسبوع الاخير من تموز ومستمهل شهر آب ،  
ثم يصبح تمراً في اواخر هذا الشهر ومستمهل شهر ايلول .

وبما يمر بخل الثمر ، علاوة على ما ذكرناه ، وبخلاف معظم افراد النسيئة  
التخيلية ، انها تتكاثر عن طريق استنباتها بطريقتين هما طريقة زرع حوى الثمر  
وطريقة الفسيل . وفي الحالة الاولى تزرع براقة الثمر في الارض المخصصة للتخيل  
وذلك بعد تنقيتها في الماء لمدة ٢٤ ساعة قبل زرعها وتنفى الارض بالماء  
مباشرة ، وبعد مرور نحو اسبوعين تظهر النبتة في هيئة ورقة واحدة طويلة  
متكاثفة النسيج ويبلغ طولها بين القدم والقدمين في السنة الاولى من حياتها ،  
ثم تأخذ في الثمر التدريجي حتى تأخذ شكل النخلة . إما ابتداء الثمر فلا يكون  
إلا بعد مرور مدة تتراوح بين ١٠ - ١٥ سنة ، ولكن يلاحظ أنه يندرجداً  
المجموع الى طريقة استعمال الثمر في زراعة التخيل فالمهم إلا اذا دعت الضرورة  
للماسة الى ذلك مع العلم أن هذه الطريقة غير مستعملة قطعاً في العراق . ولعل  
السبب في العزوف عن هذه الطريقة هو اولا عدم ضمان نتيجة ذلك بعد  
انتظار ١٢-١٥ سنة يبذل فيها الملاح مجهوداً كبيراً ونفقات كثيرة ، واذا  
بالنتيجة ان تنمو نخلة غير معروفة النوع أو تنمو نخلة من نخيل الفحل .  
وليس ذلك فحسب ، بل أنه اذا ما صادف ان كانت نخلة حاملة ، فلها قد لا تبلغ  
في الاخير مرحلة النضج والاثمار بالشكل المطلوب وقد تكون اقلية الانتاج  
وديئة النوع .



اما الطريقة الثانية ، فهي استنبات النخيل بطريقة غرس الفسيل وهذه المناسبة  
جدير بنا ان نتتبع مراحل نمو النخيل وبعدها مرحلة الفسيل (\*)

#### ١) مرحلة الفرخة

الفرخ او الفرخة لفظ يطلق على النخلة الصغيرة ( البرعمة - كما يصطلح  
على ذلك في علم النبات احياناً ) المتفرعة عند جذور النخلة الكبرى - النخلة  
الأم ، وتبدأ صغيرة في هيئة اوراق ريشية متلاصقة ثم تأخذ في النمو فتبدو  
نخلة صغيرة وتحتمل بهذه التسمية وهي مازالت ملتصقة بأما لمدة تتراوح بين  
خمس سنوات وثمان سنوات . ولا بد من فهم هذه الفرخة عن امها للحصول  
على غرس جديد منها في ارض جديدة .

#### ٢) مرحلة الفسيلة :

لا تختلف الفسيلة ( او الفسيل ) عن الفرخة في شيء سوى أنها قد  
فصلت عن امها - النخلة الكبيرة ، وتم غرسها في مزرعها الجديد الى جانب  
نظيراتها من الفسائل . وبعد مرور مدة تتراوح بين ٤ - ٦ سنوات تبلغ  
الفسيلة المرحلة التي تبدأ عندها بأعطاء الثمر .

وجدير بالاشارة ان خير المواسم لغرس الفسيل هو فصل الربيع أي  
بعد اجراء عملية التلقيح بوقت قصير ، و احياناً في مستهل الصيف حيث تبدأ  
مرحلة نضج الثمر .

ولا بد لفلاح النخيل ان يراعي أموراً كثيرة في غرس الفسيل ، واعم  
هذه ان تكون الفسائل كامئة البلوغ بحيث لا يقل عمرها عن الخمس سنوات  
منذ يوم ظهورها عند قاعدة النخلة الأم ، وعليه أن يكون حذراً عند ما يفصم  
الفسيلة عن أمها بحيث يحافظ بوجه خاص على الجذر الوتدي ( الفطامة ) لها

---

(\*) راجع - الدباغ - عبد الوهاب اسس الجغرافية الاقتصادية بغداد

والعادة المتبعة ان تزرع الفسائل عند حافات الجداول على الطريقة الرباعية وبخطوط مستقيمة يبعد الخط منها عن الآخر زهاء ١٢ ذراع يد ( ذراع اليد ٤٥ سم ) تقريبا وهناك مسائل كثيرة اخرى لايسع المجال لذكرها جميعا ، نذكر منها أن عدد الفسائل التي تغرس في وحدة المساحة المعروفة بالجريب ( ٣٩٦٧ متر مربع ) هو ٨٠ - ١٠٠ نخلة .

#### (٨) مرحلة النشوة :

النشوة لفظ يطلق على النخلة الفتية حيث تبدأ النخلة عندها بإعطاء الثمر وتفرع الفرخات ، ومعنى ذلك ان هذا الدور من حياة النخلة هو دور الفتوة في الخصوبة والانتاج . وتبلغ الحقة التي تكون فيها النخلة في هذا الدور زهاء ٤ - ٢٠ سنة . وعما يجدر التنويه به أن هناك تسمية أخرى لنفس هذه المرحلة من حياة النخلة ، وهي تسمية مقصورة على بساكن النخيل الايرانية في الضفة الشرقية من شط العرب وهي ( الخيسة ) (\*)

#### (٩) مرحلة الربعية :-

الربعية اسم يطلق على المرحلة التي تكف عندها النخلة عن تفرع الفرخات ( الفسائل ) ، في حين أنها المرحلة التي تبلغ فيها النخلة الأوج في الأثمار . ولعل السبب في غزارة الأثمار هو أن المواد الغذائية التي كانت النخلة ( النشوة ) تستهلكها لأنماء الفرخات وإعطاء الثمر ، اخذت النخلة الجديدة ( الربعية ) تستنفذ هذه المواد الغذائية في ناحية واحدة وهي ناحية الأثمار فقط . ويلاحظ ان النخلة تستمر في عنفوانها ( ربعية ) الى حين بلوغها الستين سنة من يوم غرسها في الأحوال الاعتيادية . وبعد هذا التاريخ تبدأ قوتها الانتاجية في الضعف والخور مجتازة عتبة مرحلة ( الربعية ) لتبدأ حلقة جديدة من حلقات حياتها لتصبح واحدة من اخواتها النخلات المعمرات .

(\*) انظر Dowson , V . H . W . op cit , P1 , P3

### مرحلة الطويلة :-

وهذه هي المرحلة التي تبدو النخلة فيها طويلة حقاً ، حيث يربو طولها على الحسین قدماً أو نحو ذلك ، وتكون ساقها في أكثر الأحيان اقل غلظة من سيقان النخيل الأخرى في مراحل « الرامية » « والنشوة » . ويبدأ فلاحوا النخيل باطلاق هذه التسمية على كل نخلة حاملة ، تعطي ثمراً في سنة ثم تقف عن اعطاء الثمر سنة أخرى على التوالي الى أن تسكف عن الأثمار بصورة مطلقة . ويصبح وجودها او عدمه سواء من الناحية الاقتصادية . وما يجدر ذكره انه قد يطلق اسم « العيطة » بدل « الطويلة » على هذه المرحلة ذاتها من حياة النخلة في جهات أخرى من العراق خارج منطقة شط العرب .

### الثمرة

الثمرة مثل أمها النخلة ، تمر هي الأخرى بحلقات من ادوار حياتها المتطورة ، مبتدئة بعيد الاخصاب الذي يلي عملية اللقاح ، ومنتهية بالحلقة التي تبلغ فيها الثمرة المعروفة ، التي يطلق اسم جمعها « الثمر » على ثمار النخيل . ويحسن بنا ان نشير هنا أن ثمرة النخلة محمولة على العذوق . ويتألف « العذوق - العنك » الواحد من عدد عديد من « الشاربخ » التي مفردها « الشرموخ » ، ( الذي يفضلح عليه اسم النورة الزهرية في علم النبات ) . والشرموخ هو القاعدة التي يرتكز على جانبها العدد العديد ايضاً من وحدات الثمر ( بالثناء ) التي تبدو كالعقد المضيد ، والتي يصبح كل منها ثمرة كاملة فيما بعد عندما تبلغ ثمار النخلة مرحلة النضج النهائية . وفيما يأتي موجز للحالات التي تمر بها هذه الثمار .

### الحبابك

الحبابك ( بضم الباء الثانية ) ، وحدات الثمار الاولى النامية على طرفي « العذوق الشرموخ » والمتدلية على جانبيه بهيئة عقد طولي منضود الحبات تسمى « الحبابك » وهي الصورة الاولى للثمرة بعيد عمليتي اللقاح والاختصاص كما



أشرفنا ويكون حجم « الحبابك » اثنى واحد تقريباً من حجم حبة الذرة الصفراء أو حبة الحمص . وهي على ذلك كروية الشكل مرة الطعم تبدو اول الامر بيضاء مضفرة ثم تصبح خضراء .

### الجرى :

الجرى لفظ يطلق على حبات « الحبابك » المارة الذكر بعد أن يكبر حجمها قليلاً بحيث تبدو في هيئة اليتونة الصغيرة . وهي مستديرة ( كروية ) الشكل أو فيها شئ من الطول الى جانب التكور . واللون هو الاخضر أو الاخضر الفاتح ، والطعم مر أو « عفصى » بحيث لا يصلح للأكل .

### الطوش :

والتفريق بين « الطوش » و « الجري » ليس سهلاً وقد يعنى الواحد منها الآخر باختلاف مناطق الانتاج في العراق . وعلى كل حال يكون « الطوش » أكبر حجماً نسبياً من « الجري » ، ويكون أكثر استدارة منه ، بحيث يقل هذا الحجم قليلاً عن حجم « الخلال » الى درجة أنه يطلق عليه اسم « خلال طوش » . ولا يختلف هذا عن مرحلة « الخلال » التي سيحى ذكرها بعد قليل في شئ سوى اللون حيث ان الطوش ذو لون اخضر فاتح مائل الى الاصفراء قليلاً ، وان طعمه عفصى مر . فهو لذلك اشبه بـ « الجرى » من حيث الطعم واللون واقرب الى الخلال في الشكل والحجم .

### الخلال :

ويعنى لفظ الخلال المرحلة التي تكون فيها ثمرة التمرة قد بلغت شأوها الأخير واتخذت شكلها وحجمها النهائيين ، وقد اصفر لونها أو اصبح لونها اصفر مشوباً بالحمرة أو احمر حمرة تامة حسب نوع التمر أو صنفه . وهذا دليل على اكتمال نمو الثمرة واقتراب موعد قطافه (جنية أو قصاصة حسب التعبيرات الدارجة كما سنرى) . هذا ويكون قوام « الخلال » أكثر تركيزاً وصلابة اذا ما قورن بقوام « الثمرة » الكاملة النضج والقشرة - أو الجدار الخارجى -

صفراء اللون او صفراء مشربة بنقط حمراء ، او انبها حمراء ، واللون الأول هو الشائع بين معظم انواع التمور اما اللون الثاني او الاحمر ، فلا يشمل إلا في انواع قليلة . أما طعم « الخلال » فهو الطعم العفسي مع شيء قليل من الحلاوة ، وقد تكون بعض انواع الخلال متوسطة الحلاوة ، او حلوة حلاوة تامة في أصناف معينة كخلال « البريم » و « البرحي » و « الليلى » و « الشوكاز » و « أم الدهن » و « الجوزي » و « الهدال » وغيرها .

### ٢٠ الرطب :

يطلق « الرطب » على ثمرة النخيل ، عندما يصبح النصف المدبب السائب المعيد بالنسبة لنقطة الارتكاز على الشرموخ ، لحي القوام ، أما النصف الآخر المرتكز رأسه على الشرموخ بواسطة القمع ( السكع بالكاف الفارسية حسب الاصطلاح الشائع في العراق ) فإنه يبقى كما كان في مرحلة « الخلال » الآتية الذكر . وهناك انواع كثيرة من التمور التي تستهلك رطباً ومن الانواع الشائعة رطب الاسطة عمران ( السائر ) والرطب الخسثاوي وغيرها كثير .

### ٢١ التمر :

التمر ، معروف ، وهو آخر دور من ادوار نموج ثمار النخيل . ويكون ذلك بعد ان ينضج النصف الثاني من ( الرطب ) ، حيث تتركز مادة التمر العسلية وتجف قشرتها بعض الشيء وتبدور قيقة ويكون قوام التمرة اجمالاً لدناً . ويلاحظ أن التمور تختلف عن بعضها اذا ما اختلف صنفها ( نوعها ) وتمثل الاختلاف في لون التمرة وحجمها ونكهتها ، وحلاوتها ( مادتها السكرية ) .

### قاموس النخيل والتمور في العراق المحلي

ان من يتحرى شؤون زراعة النخيل واحوال انتاج التمور يقف على بعض المصطلحات الكثيرة المحلية التي تحتاج الى تفسير وشرح . وفيما يأتي أهم هذه المصطلحات مرتبة ترتيباً ابجدياً :-

أصابع - ( وتسمى أحياناً مخالب ) ، ومفردها اصبع اي الساقية المائية الصغيرة المتفرعة عن الساقية الكبيرة المتصلة بالجدول الرئيسي .

بشائك - ومفردها بشتك ، وهي المسافة المتروكة من الأرض بين الأصابع ( السواقي الصغيرة ) ، أو هي الأرض الكائنة بين أصبع وآخر .

بيبان ( جمع باب ) ، وهي عبارة عن مستطيلات من الأرض اكبر مساحة من الدوائر التي سيحيط ذكرها .

تال - التال لفظ يطلق على الفسيل في لوائي دياي وبعداد .

تثذيب - التثذيب عملية قطع جريد سعف النخل .

تكرير - التكرير عملية قص الكرب المتبقي بعد قطع الجريد .

تزيير - التزيير عملية قطع السعف القريب من الأرض .

تركيز - التركيز عملية فصل العذوق المتشابهة عن بعضها .

تفريد - التفريد نفس عملية التركيز .

تدلية - التدلية هي عملية رفع العذوق من السعف وجعلها متدلية حرة .

تعاب - ( جمعها تعب ) ، ( والتعبه اسمها ) ، وهو الشخص الذي يأخذ

على عاتقه فلاحه بستان النخيل على طريقة المغارسة مع الملاك (\*\*) .

تبليية - التبليية هي عبارة عن ( المرقاة ) - اي تكيية الظهر التي يستعملها

الفلاح ( مستعملاً بها عن السلم ) لارتقاء النخلة لأغراضه الكثيرة . والتبليية

مكونة من شيئين هما الحاصرة من خصاص السعف والحبل المتصل بنهايتي

الحاصرة ، وطريقة الاستعمال (\*\*) أن يتمنطق الفلاح بالحاصرة في وسطه من

الخلف ( كأنه جالس على كرسي ) ويربط الحبل بنتوءات جذع النخل . ثم

ثم يرقى النخل رويداً رويداً كلما نقل الحبل من تنوء ( اسفل الكرب ) الى

تنوء يليه باتجاه رأس النخلة وهكذا .

---

(\*) انظر فيضي - الحامي الحاج سليمان ، نظام التعبات في البصرة ١٩٤٦ ،

ص ١ - ٣ .

(\*\*) انظر الدباغ - عبد الوهاب ، المصدر السابق ص ١٥٦



وتسمى التبيلة في منطقة شط العرب باسم ( الفروند ) \*  
تنكير - ظاهرة ذبول عمور الخضراوي في البصرة حيث يؤدي الري الكثير  
للنخلة الواقعة في ارض منخفضة في اشهر الحر الشديد خصوصاً شهر آب الى  
تلفن ثمرة الخضراوي وتيجوفها ، وتسمى هذه الظاهرة باسم ( تنكير ) \*  
تاذوغ - التاذوغ هي الحشرة التي تنخر في جذع النخلة وتجمع منه منخوراً  
وعاملاً معيقاً لامتنصاص الماء والمواد الغذائية \*  
ثيارة - وهي إحدى عمليات الحراثة في بساتين نخيل شط العرب ،

وهي عملية قلب أرض البستان ( بواسطة المساحي ، وذلك بعد انتهاء موسم  
جني الثمر - أي في الخريف ، حيث تقلب الارض لعمق قدم واحد فقط \*  
جذ - الجذ ، عملية جمع الثمر الناضجة ( بعدوقها ) \*  
جني - عملية جمع الثمر فردة فردة ، وفي الغالب يطلق ذلك على  
جني الرطب \*  
جلة - الجلة هي عبارة عن زمبيل كبير ( مصنوع من خوصات

سعف النخيل ) يبلغ قطرها زهاء القدمين وعمقها نحو القدمين والنصف  
وتستعمل كوحدة كيل ( قياسية ) لمعرفة كميات السماد الحيواني  
( الدمن ) المستعملة لتسميد بساتين النخيل \*  
جريدة - الجريدة نصل السعف ( التي تبعث منها الخوصان ) ، وفي

الغالب تطلق على الجزء الاسفل المتبقي على النخلة من السعفة بعد قطعها \*  
جمارة - الجمارة عبارة لب فسيل النخل \*  
خرصان - مفردتها خرص أي سعف النخل \*  
داير - ( جمعها مداوير ) والداير هي الساقية الرئيسية في بستان النخيل

ويتراوح عرض هذه الساقية بين ٤ - ٥ أقدام .  
دركال - ( جمعها دراكيل ) والدركال عبارة عن قرفة - من فلاح النخيل

- مؤلفة من ثلاثة اشخاص ، يقومون بعملية قلب الارض ( بواسطة المساحي  
سوية بحيث تكون مساحتهم متساوية ببعضها .

روبة - وهي الارض الطينية التي يوجه اليها ماء الري بحيث تصبح  
مادتها في هيئة عجينة من الطين الخفيف لأجل غرس الفسائل وبعد ان يتم الغرس  
تردم الأرض بالتراب الجاف .

روف - ( جمعها روفات ) الممرات التي تفضل بين مدورة واخرى .  
السلي - ( او السلة ) ، وهي الاشواك الموجودة عند مبتدأ اتصال  
السففة برأس النخلة ، حيث نجد عدداً من ابر النخلة على ابعاد مختلفة \*  
شكل - ( جميع شكله ) وهي المسافات الكائنة بين السواقي الرئيسية  
وتبلغ في العادة زهاء ١٨ ذراع ( كل ذراع يد تقرب من ٤٥ سم )

شرموخ - فرع واحد من فروع عذق التمر .

عمارة - عملية حرث الارض اجمالاً .

عامر - الارض التي تم غرسها وعمارها من الارض التي تم الاتفاق  
عليها بين الملاك والتعاب على طريقة التعبة .

العثك - اي عثق التمر .

علب - هي شماريخ ( ج شرموخ ) القاح في العذق الواحد .

غامر - وهي مساحة الارض التي لم تجر عليها اية عملية من عمليات  
الزراعة والغرس في الارض التي اتفق عليها الملاك والتعاب لتعميرها بطريقة  
التعبات .

قروند - وهو نفسه التبيلة \* والفروند هو اللفظ المستعمل في البصرة .

فتوح - الفتوح - وهو اول فصل الربيع عند ملاكي النخيل وهو  
ايضاً آخر اربعينية الشتاء .

قطامة - القطامة عبارة عن الجذر الوتدي للفسيلة .

كسور - الكسور هي عملية حرث ارض البستان التي تكون أرضها



ذات أدغال واعشاب غريبة مضرّة في الغالب ومن امثلتها الحلقاء . ويلاحظ  
أن عمق هذه الحراثة هو زهاء القدمين ، كما ان موسمها هو اول الربيع .

كشة - الكشة هي طلع الاثني ( في منطقة كربلاء بوجه خاص )

لوي - ، الموي ظاهرة التعفن والتجوف ، وهي تصيب تمور السائر في  
موسم النضج الكامل في شهر آب عندما تكون نخلتها في ارض منخفضة وتوجه  
اليها المياه بكميات كبيرة .

مدبورة - ( جميعها مداوير ) وهي احدى المستطيلات العديدة التي  
يحدثها الفلاح في بستان نخيله

مقلاص - مكلاص - والمقلاص هو عبارة عن غصن قوي معقوف من  
من اغصان الاشجار ، وهي على هيئة صنارة صيد السمك ( شخص ) ، يستعمله  
الفلاح في اوقات جذ التمور حيث يملق عليه عذوق التمر بعد فشق نصله الرئيس  
ويتصل المقلاص بحبل لتدليته الى الاسفل عند الاستعمال .

نشور - النشور عملية الحراثة التي يقوم بها فلاحوا النخيل في اواسط  
الصيف واخره ( شهر آب على الاخص ) ، لغرض تسوية ارض البستان ، وفي  
العادة ان يكون عمق الحراثة زهاء القدم والنصف .

هيم - الهيم ( او الهيب ) آلة حديدية ( من قنبل المسحاة ) تستعمل خصيصاً  
لفصم الفسائل عن النخلات الكبيرة .

النخل والتمر في اللغة والأدب

النخيل والنخل ( يسكون الخاء ) شجر التمر ، واحدته نخلة . والنخلة  
ترتيب في حملها (\*\*) ، فيقال طلعت النخلة ثم ابلحت ثم ايسرت ثم ازهت ثم  
أمتعت ثم ارطبت ثم اتمرت .

والتمر ( بفتح التاء وسكون الميم ) تمر معروف - وهو حمل النخلة واحدته

---

(\*) مختار الصحاح

(\*\*) القيني - الشيخ قاسم ، شرح الصدور في النخل والتمر ص ٤

تمر ، والجمع تمرات ( بالتحريك ) وتمور وتمران ( بضم اولهما ) • ويقال تمر  
الربط ( بتشديد الميم ) ، وأتمر إثماراً : أي صار في حد التمر (\*\*) •  
وتمرت ( بتشديد الميم ) النخلة وأثمرت ، أي هلت التمر • والتمار ،  
بالع التمر ، فهو من باب النسب ، وصيغته التي يستغني بها عن ياء النسبة مثل  
العطار والبزاز والبقال • ويقال أيضاً ، التامر ، على وزن فاعل ، ومن أمثلة  
ذلك قول ابن مالك في الخلاصة (\*\*) ( وغذوتي وزعت أنك لابن في الصيف  
تامر ) ، ومعنى ذلك صاحب لبن وتمر •

وقد وصف بعضهم التمر بالقول ( هو طويل الشكل مندرج الخلقة  
مختلف الألوان ، على نواه قشرة دقيقة حريرية ، لينة الملمس صلبة النسج •  
وعلى هذه النواة شحمة ضخمة ، عليها قشرة صلبة ملساء ، وعلى ظهر النواة  
تقرة ، وفي الجانب المقابل تقرة مستطيلة فيها حشو ليفي ، وعلى رأس التمرة ،  
من خارج ، قمة عليها شظيات متفرقة متشبثة بالتمر . ومادة هذه التمرة قبل  
النضج عفصة ، وبعد النضج حلوة لينة . )

وهناك أيضاً اسم العجوة ، وهي نوع من التمر وفي الغالب هو التمر  
المكبوس أو هكذا يسمى التمر العراقي ( المكبوس في الخضاف ) في البلاد  
المصرية . والعجوة أيضاً هو التمر الحشي في الحجاز .  
وفي الشعر العربي وصف مسهب بديع للنخيل (\*\*) كانوا يتغنون  
به (\*\*\*). ومن ذلك قولهم (\*\*\*\*) :-

باسقات النخل في الطلع النضيد      تمهادي كالعذارى في الحلي

(\*) عن القيسى - المصدر السابق ص ٣

(\*\*) راجع ( حلبة السكيت )

(\*\*\*) وهذا قصيدة باللغة الانكليزية في وصف النخلة The Palm Tree  
short poem by Wrs Hamans ( Felicia Dorothea Hemans  
Poetical Wrks )

(\*\*\*\*) الشري ، الشيخ علي ، التمر ( رسالة صغيرة في صفحة واحدة ) ١٩٤٦ .



وقال شاعرهم يصف منظر النخل على النهر :-

والنخل الحول النهر مثل عرائس      نصت غدائرها على غدراش  
والطلع من طرب يشق ثيابه      متنشراً كتشعر الجذلان  
ولنسمع شاعرنا العربي ينشدنا بليغ كنياته عن خضرة رأس النخلة  
وتشبيهها بالزبرجد ، وثمار التمر على غدوقه بالياقوت والعسجد قائلاً :-  
كأن النخيل الباسقات وقد بدت      لناظرها حسناً قباب زبرجد  
وقد علقت من حولها زينة لها      قناديل ياقوت بأمراس عسجد  
وللسري الرضاء آيات من الشعر من أرق ما قيل في وصف النخل  
ومارها ، وليس هذا بكثير بالنسبة للنخل التي هي بحق من أجمل الاشجار .  
قال هذا الشاعر :-

فالنخل من باسق فيه وباسقة      يضاحك الطلع في قنوانه الرطبا  
أضحت ثماري مخفى النحر مطلعة      إما ثريا وإما معصماً خضبا  
تريك في الظل عقياناً فان نظرت      شمس النهار اليها خلتها هببا

وكان للتمر والنخل مكانة مرموقة عند العرب الأقدمين ، وما يدلنا  
على ذلك أنه كانت هنالك قبيلة عربية اسمها ( جهينة ) عاشت قبل ظهور الاسلام ،  
عملت من التمر هيكلأ اتخذته ألهاً وعبدته ، ولعل عمل هيكل الآلهة من مادة  
التمر رمز للوفرة والخصوبة . وقد ورد انه حينما حل القحط في ديار جهينة  
وانتشرت بينهم المجاعة ، اضطرت هذه القبيلة أن تجعل من آلهها طعاماً فقال  
الشاعر فيهم (\*) :-

(\*) وقد ترجم أحدهم هذا القول الى الشعر الانكليزي قائلاً :-

Juhaina ate their god , In their affliction and famine  
Without fearing him , His penalty & sequence .

## أكلت جهينة ربها زمن التفحم والمجاعة

وقد ورد شيء كثير من أقوال العرب عن التمر وصفاته ونفعه ، والحث على تناوله . ومن ذلك ما ورد في أحد الكتب القديمة «\*» عن أبي عمر بن العلاء قال الحجاج جلسائه ليكتب كل رجل في رقعة أحب الطعام اليه ويجعلها تحت مصلاي - فإذا الرفاع كلها « الزبد والتمر » . وقال الأصمعي عن أبيه قال : أسر رجل رجلين في الجاهلية فخيرهما بما يعشيها فاختار أحدهما اللحم واختار الآخر التمر فعشيا وألقيا في الفناء وذلك في شتاء شديد البرد فاصبح صاحب اللحم خامداً وأصبح صاحب التمر تزر عيناه .

وذكر ان الامام علي بن ابي طالب (ع) كان معتاداً أن يقضي بعض اوقاته في دكان أحد بائعي التمر المسمى ( ميم التمار ) في الكوفة لأجل أن يتمتع نظره بمنظر التمور في دكان البائع (\*\*).

قال الأصمعي قال اعرابي يفضل الرطب على العسل ( أن يجعل عسلة في اخناب البقر كمسلة في جو السماء لها محارس من زبرجد وذوائب من زمرد ) (\*\*\*)

قال الأصمعي : قال أعرابي ( تمرنا جرد فطرس يغيب فيه الضرس كأن نواه ألسن الطير ، تضع التمرة في فيك فتجد حلاوتها في كعبيك . ) (\*\*\*\*)

«\*» بحث الطعام من كتاب عيون الاخبار ص ١٩٧ - ٢٠٢

«\*\*» انظر - عيون الاخبار - المجلد ٣ - بحث الطعام ص ١٩٧

«\*\*\*» انظر المصدر السابق ص ٢٠١

«\*\*\*\*» انظر المصدر السابق ص ٢٠٣

## النخل و التمر في الاديان السماوية

إن الوسط الذي انبثقت منه الاديان السماوية الموحدة الثلاثة هو نفس الوسط الملائم لنمو النخل وانتاج التمر . فاليهودية والمسيحية والاسلام اديان بشرها سكان شبه الجزيرة العربية ، ومنها انتشرت الى أنحاء العالم الأخرى . وقد عني الكثير ممن اعتنقوا احده هذه الاديان بالنخل والتمر وذكر أهميتها الاقتصادية والغذائية ، وليس ذلك حسب بل أن كثيراً من النصوص الدينية التي احتوتها الكتب المقدسة لهذه الاديان قد تناولت النخل والتمر وذكر مزاياها وفوائدها .

### النخل والتمر في الديانة اليهودية :

تعني لفظة « تamar » العبرية النخل والتمر معاً (\*) ومن طريف ما يروي عن اليهود أنهم لاحظوا إعتدال جذع النخلة وقوامها المديد السامق ، وخيرها الكثير الوافر ، فأطلقوا اسمها [ تamar ] على بناتهم رمزاً لجاهلن وتيمناً بنحسوتهن الأكيدة « في المال والبنين » . وقد ورد في الكتاب المقدس أن كنة بنهم « يهودا بن يعقوب » دعت باسم [ تamar ] ، وكذلك كان اسم ابنة الملك ، داود [ تamar ] «\*\*\*» .

ومما يؤيد ذلك أيضاً ما ورد في كتاب [ نشيد الانشاد ] «\*\*\*» ، حيث يشبه الحبيب حبيبته الهيفاء بنخلة فارعة الجذع ذات عناقيل «\*\*\*» وعلى كل حال ، لقد اجزل انبياء اليهود وعلماءهم على النخل وتناجوه و الحث على غرسه وامتدحوا التمر كثيراً . ولا أدل على ذلك مما جاء في التوراة

---

«\*\*» حداد - عزرا ، « النخل والتمر في الكتاب المقدس والتلمود » ، رسالة صغيرة في بضع صفحات ، بغداد ١٠ / ١٩٤٦  
 «\*\*\*» كتاب نشيد الانشاد مجموعة من الشعر الرمزي الالهي ، منسوبة الى نبيهم سليمان الحكيم .

«\*\*\*» الكتاب المقدس ، تكوين ٣٠ - صموئيل ١٤ و ٢٧



أن [دابورا] حكيمة بني إسرائيل في عهد القضاة كانت تجلس للقضاء تحت جذع نخلة عرفت باسمها (\*) وفي التوراة أيضاً يعتبر التمر أو عصارته (الدبس) من الأثمار السبعة الممتازة (\*\*). كذلك ورد في الكتاب المقدس أيضاً أن جدران الهيكل الذي بناه نبيهم [سليمان] لعبادة الله كانت مكسوة بخشب الأرز ومنقوش عليها صور تمثل النخيل (\*\*\*). ونما يدلنا أيضاً على ما كان للنخل من مقام رفيع في طقوس اليهود الدينية، أن بين مراسيم عيد المظال (عيد العرازيل)، وهي مراسيم مازالت متبعة إلى يومنا هذا، أن يأخذ اليهودي سعفاً طرياً من لب النخل (بالعبرية لولاب) فيسجد له بطريقة خاصة ويحمله بيديه عند تلاوته صلاة العيد رمزاً للفرح والسرور «\*\*\*\*\*». ومن الكتب الدينية المهمة عند اليهود، كتاب «التلمود» «\*\*\*\*\*»، ويأتي في الأهمية بالدرجة الثانية بعد الكتاب المقدس. وقد ورد ذكر النخل والتمر في «التلمود» بصورة تفضيلية عجيبة. ومما جاء فيه - أن بعض علماء التلمود، يوضون الناس في طريقة استثمار دويلة «مهر - صداق» زوجاتهم بالأمور التالية حسب أهميتها :-

«\*» المزمو ٧ و ٨ - كتاب نشيد الانشاد .

«\*» قضاة ٤ و ٥ - الكتاب المقدس

«\*» تثنية ٨ و ٨ - التوراة

«\*» املوك ٦ و ٣٢ - الكتاب المقدس .

«\*» سفر اللاويين ٢٣ و ٤ - الكتاب المقدس .

«\*» «التلمود» .. هو أكبر وأقدم موسوعة يهودية ، تحتوي على القوانين

والشعائر والمراسيم والتقاليد اليهودية المستندة إلى احكام التوراة اشتغل في

وضعه طائفة من علماء اليهود يعرفون بالآمورائيين (الاستاذة) وهو تلمودان

الاول من وضع احبار فلسطين يسمى التلمود الاورشليمي سنة ٤٠٨ م +

والتلمود البابلي الذي وضعه علماء بابل (التلمود البابلي) سنة ٤٠٠ .. ٥٠٠ م

«\*» بابا بر ٥٢ أ ، التلمود

«١» شراء الأراضي الزراعية «٢» بيوت السكن «٣» بساتين النخيل  
«٤» الكروم . وهناك ، أيضاً ، حكاية طريفة عن مدى أهمية النخل والتمر في  
اقتصاديات البلاد ، وكان اليهود يتناقضونها وهذا نصها : - سأل احدهم يهوديا  
قائما من العراق : -

- ماهي أثمار بلادكم ؟

- التمر .

- ثم ماذا ؟

- التمر أيضاً .

- فلما استغرب الرجل من هذا الجواب قال له العراقي :

- أننا نستفيد من النخل فوائد عديدة ، فاننا نستظل به من وهج  
الشمس ، ونأكل ثمرته ، ونعلف ماشيتنا بهوائه ، ونعلن عن افراحنا بسعفه  
وتتخذ من عصارته عسلا وخبزا ، ونصنع من جريدته وخوصه الأواني  
والحصارن وغيرها من الأثاث ، وتتخذ من جذعه خشبا لسقوفنا ، واحمدة  
لبنوتنا ، ووقودا لطبخنا والخبز . الخ .. فهل بعد هذا من ثمر ؟ «\*\*»  
النخل والتمر في الديانة المسيحية :

يقال للنبي عيسى «ع» ذو النخلة لأنه ولد تحت النخلة .

وقد ورد في الانجيل : ان انصار المسيح «ع» فرشوا سعف  
النخيل في طريقه عندما دخل اورشليم «بيت المقدس» لأول مرة . «\*\*\*»  
وقد ورد في الانجيل ، بهذه المناسبة أيضاً ، بأن سعف النخل كان علامة من  
علامات النصر يحمل أمام المنتصرين في مواكبهم «\*\*\*\*» .

\* كتبوت ١٠ - التلمود

٥٥ يوحنا ١٢ و ١٣ - كتاب الانجيل

٥٥ رؤيات ٩ و ٧ - كتاب الانجيل

ويعتبر المسيحيون - الغربيون بوجه خاص - النخلة شجرة الحياة ولذلك ترى أنه كلما تخلو نشرة من نشرات جمعية منتجى القور في « إنديو » بوادى « كوجيلا » في « كاليفورنيا » في « الولايات المتحدة الأمريكية » من صورة للنخيل وفي أسفلها صورتان لآدم وحواء .

ولا زلنا نجد اليوم زهاء ٤٠٠٠ نخلة نامية في بورديكيريا (Berlighera) بمقربة من العاصمة الإيطالية ، وإن سبب غرسها ووجودها هو لأجل تهياة السعوف لاقامة الشعائر والطقوس الدينية في يوم « أحد النخل - ( Palm - Sunday ) كل عام في الفاتيكان مقر الكنيسة البابوية في روما بإيطاليا «\*» .

النخل والتمر في الديانة الاسلامية :

هنالك مادة غزيرة مما يمكن أن نطلق عليه « أدب النخل والتمر » في القرآن الكريم والاحاديث النبوية الشريفة ، وقد جاء شيء كثير عن النخل والتمر ومزاياها وفوائدها في الغرس والانتاج والزينة والطعام ، بحيث لا يسعنا ان نذكر إلا شيئاً يسيراً مما يتفق وطبيعة بحثنا .

[ أ ] النخل والتمر في القرآن :

في القرآن الكريم ذكر مسهب للنخل ووصف بالغ ثمره وطلعه وكه وعرجونه ، ومن يتصفح القرآن الكريم سورة سورة يجد الشيء الكثير من ذلك . وهكذا ، ورد في سورة مريم [ وهزي اليك بجذع النخلة تساقط عليك رطباً جنياً ] «\*» ، فكلني واشربي وقرى عيننا ، فقولي اني نذرت للرحمن صوماً فلن أكله اليوم إنسيا . ]

وجاء في سورة النخل [ ومن ثمرات النخل والعناب تتخذون منه

« انظر - Dowson op. cit. Ip. 4 -

« جنياً - اي طريقاً - تفسير الجلالين ، للسيوطي في شرح معظم الآيات الواردة هنا



سكرًا [ \* ] ورزقًا حسناً ان في ذلك آيات لقوم يعقلون [ ]  
 وفي سورة يس [ ] وجعلنا فيها جنات من نخيل وأعناب ليأكلوا من  
 ثمره [ ] . وكذلك [ ] ومن الشجر من طلعها قنوان [ \* ] .  
 وفي سورة الرحمن [ ] والارض وضعها للانعام فيها فاكهة والنخل ذات  
 الاكام [ ٢ ] .

وفي سورة الانعام [ ] ... ومن النخل من طلعها قنوان [ \* ] دانية  
 [ \* ] ..

وفي سورة الرعدا في الارض قطع متجاورات وجنات من أعناب وزرع  
 ونخيل صنوان ( \* ) وغير صنوان . . . .

وفي سورة قاف ( ) وانزلنا من السماء ماء مباركا فأنبتنا به جنات وحب  
 الحصيد، والنخل باسقات ( \* ) لها طلع نضيد ( \* )

\* السكر هو الشيء الذي يسد الجوع ويقال - كرت الهم - اي سدته . ولعل  
 المعنى الضمى هو الطعام .

\* قنوان جميع قنن والقنن هو عذق النمر  
 \* الإكام - جميع كم ( بكسر الكاف او ضممه ) والكم او عية النمر او  
 هي الطلع .

- انظر القيمي ( قاسم ) شرح الصدور في النخل والتموز بغداد سنة ١٩٤٦  
 ص ٣

\* قنوان جمع قنو وهو العذق ومثله صنو وصنوان .  
 \* دانية اي قريبة المجتنى .

\* صنوان - صفة للنخل وهي جمع صنو ( بكسر الصاد وضمها )  
 وهي النخلة التي لها رأسان واصلها واحد

\* باسقات - اي طوالا - او حوامل فيقال - اسقت  
 \* نضيد منضود بضمه على بعض والمراد تراكم الطلع او كثرة

مافيه من مادة النمر



رزقاً للعباد، وإحيائنا  
به بلدة ميتاً ١٠

وقد ورد الكثير  
من الأحاديث عن  
الرسول الأعظم ص  
ومن ذلك الحديث  
القائل أطعموا نساءكم  
في ثمانين التمر يخرج  
الولد حليماً فإنه كان  
طعام مريم حين ولدت  
ولو علم الله طعاماً خيراً  
من التمر لا أطعمها  
إياه (\*) .

وقد ورد عن عائشة رضي  
قالت قال رسول الله (ص)  
(بيت ليس فيه تمر  
جوع أهله) (\*\*) .

تخلتان على ضفة النهر  
منظر مألوف لدى كل عراق

وورد في الأثر : (في جوف المؤمن زاوية لا يسدها إلا التمر !!) (\*\*\*)

\* انظر الشرق ، الشيخ علي ، رسالة في صفحة واحدة عن النخل  
والتمر الدين الاسلامي .

\*\* أنظر - عيون الإخبار ، المجلد الثالث ، مبحث الطعام ص ٢٠١

\*\*\* الشرق

وورد في الأثر أيضاً : ( من افطر صائماً بشق من التمر فله الجنة ) ( \* ) .  
ونعل هذا هو السبب في زيادة استهلاك التمور العراقية في اسواق الاقطار  
الاسلامية في شهر رمضان من كل عام ( وعلى الاخص سوق باكستان والافغانستان  
التي يغلب فيها المسلمون من جمهوريات الهند ) .

وورد في الحديث ( ان قامت الساعة وفي يد احدكم فسيلة ، فان استطاع  
ان لا يقوم حتى يغرسها فليغرسها ) ( \*\* ) وهذا يدل على مبلغ حرص الرسول  
الاعظم ( ﷺ ) المسلمين على الاكثار من غرس النخيل والاهتمام بها .

وورد كذلك في النخل والشجر بركة على أهله وعلى عقبهم بعدهم . ( \*\*\* )  
ورود عن علي بن ابي طالب ( ع ) قوله ( أكرموا عمتكم النخلة - أي  
بسقيها وتنقية اصولها ، فانها خلقت من فضلة طينة آدم ، فهي بهذا الاعتبار  
حمة الآدمي من نسبه ، وليس من الشجر شجرة أكرم على الله من شجرة ولدت  
تحتمها مريم بنت عمران - فأطعموا نساءكم الولد « يضم الواو وتشديد اللام »  
الرطب فان لم يكن رطب تمر ( أي فالمطعموم تمر ) ( \*\*\*\* )

### النخل والتمر في التاريخ

يعتبر النخل من اشهر الاشجار التي عرفها الانسان منذ اقدم العهود .  
وتتفق النصوص القديمة والنصوص المقدسة وحتى الخرافات على اظهار النخل  
في مظهر الشجرة الموهوبة ومكنيع البركة والخيرات التي لا يحصرها أي عد .  
وهكذا كان النخل طولما وكانت عبادته ديناً واسع الانتشار بين السككانيين

\* المصدر السابق .

\*\* وقيل أيضاً - ( اذا غرست فسيلة ، وقيل الساعة تقرر فلا تمنعك  
ان تلبأها - أي تسقيها ) -

\*\*\* أحاديث اللافقات التي علفت في مكان الاحتفال بيوم الشجرة في  
الزعمانية برعاية حضرة صاحب الجلالة المالك فيصل الثاني المعظم في ١٨-٣-١٩٥٦  
\*\*\*\* القيمي ، المصدر السابق ص ٣ ، والشرقي ، المصدر السابق ص ١٠



والآشوريين . ولعله معروف لدى الكثير بأن النخلة معروفة في بعض الكتب المقدسة باسم ( شجرة الحياة - Tree of life ) . وقد شهدت مولد السيد المسيح حسب العقيدة الإسلامية .

ومما يجدر ذكره ان العقائد الاغريقية ترى في النخل الهاماً من آلهة اليونان . ثم ان اليونانيين انفسهم قد اطلقوا على النخلة اسم ( البحارة الفينيقيين ) باعتبار ان الاخيرين هم الذين ساعدوا على اشاعة غرس النخل في الاقاليم المحيطة بمحوض البحر الابيض المتوسط سيما بلاد المغرب ، وقد لاحظ اليونان القدماء أيضاً لون التمر الأحمر الداكن فاطلقوا عليه اسم ( فوينكس ) او ( فواينكس ) ومعناه اللون الاحمر عند الأفريق (\*)

وعلى كل حال ، لازال البحث عن نخل العراق وتغوره ، فلا بد لي أن اذكر طرفاً مفيدة عما ورد من الحقائق في هذا الصدد .

فن ناحية التسمية ، يذكر لنا البحاث المحقق الاستاذ طه باقر ( انه لا يوجد في اللغات السامية اسم مشترك للنخل ) (\*\*)

وهكذا فان اسم النخل بالبابلية ( كشاور ) [ بالكاف الفارسية ] وهو مشتق من الكلمة السومرية ( كشمار - kishimmarn )

ويسمى التمر - أي التمر - بالاسم السومري ( زو - لوم - ما ) . (\*\*\*) ولعل الكلمة ( سولفو ) (\*\*\*\*) البابلية مشتقة من اللفظ .

واسم التمر في الآرامية ( دقلة - Diqla ) . وفي العبرية ( تمار - Tammar ) . وفي اللغة الحبشية ( تامارت - Tamart ) أما في العربية فاللفظة معروفة وهي التمر للتمر والنخل للشجرة .

\* راجع دليل مؤتمر تونس الدولي - ( ٦ - ١٢ تشرين الثاني سنة

١٩٥٠ في مدينة تونس ) ص ١٢١ - ١٤٠

•• راجع طه باقر - المصدر السابق .

Sullappu \*\*\*\*

Zu - lam - ma \*\*\*

ويبدو من بحث الاستاذ طه باقر المنشور في مجلة ( سومر ) البغدادية المذكورة آنفاً أنه يتفق في الرأي مع القائلين بأن الاسم المكون من الاحرف ( ت م ر ) هو اسم النخل العام في اللغات السامية البدائية. ولا أدل على ذلك من التطابق الظاهريين اللغتين الساميتين الحبشية والعبرية بالرغم مما بينها من بون شاسع وليس ذلك فحسب بل ان التمر في العربية يعني شجر النخل ايضاً بالاضافة الى التمر، وان كانت الكلمة تعني في الاصل شجر النخل ثم استعملت للتمر فقط. ولعل في المقارنة طرافة أن نذكر بهذه المناسبة ان اسم النخلة في اللغة الهيروغلوفية هو ( بنر - Bar ) أو ( بنرت - Bar ) وهو لفظ مصري أصيل. وهكذا فان الاستاذ ( بويينو ) يستنتج من الاختلاف الواضح في التسمية بين اللغات السامية بمجموعها وبين اللغة الهيروغلوفية حقيقة تتصل بالموطن الأصلي للنخل وعلاقة ببلاد مصر قائلًا : ( لو ان النخلة قد انتقلت الى مصر من جنوب شبه الجزيرة العربية لكان من المرجح ان ينتقل اسمها السامي المعروف في موطنها الاصلي . ) كما ان الاسم الهيروغليفي المذكور يمطي معنى ( الخلاوة ) لذلك يستبعد ان يكون اطلاق هذا الاسم على شجرة برية من نوع النخلة . وبناء على كل هذا يزعم ( بويينو ) ( \* ) ان النخلة زرعت في مصر من قبل قوم استوطنوا مصر قبل عهد قدماء المصريين ، إلا انه ثم بعد ذلك ادخال بعض التحسينات على الشجرة بطريقة الانتخاب بمرور الوقت \* \* .

وما يجدر التنويه به أن معظم العناصر السامية كانت تقدر النخل حتى ان بعض اسماء الاعلام من سلالة أور الثالثة تشير اشارة لا غبار عليها الى قدسية النخل عند الاقدمين في العراق \* \* .

ولا يقف الامر - في هذا الصدد - عند أهل العراق الاقدمين حسب بل ان المصريين القدماء انفسهم قد درجوا على نفس المنوال اذا اعتبروا النخلة

---

\* راجع Popenoe P. B., Geographical Review, Pt. I  
Vol XVI 1926 P.P. 117 - 122

\* طه باقر المصدر السابق

(شجرة الفردوس) .

ولم يقتصر الأمر على السكان الاقدمين من وادي الرافدين والنيل ، بل ان شجرة النخلة قد قدست في عهد الجاهلية وعبدت في بعض المواضع (\*) كذلك هناك ما قيل عن علاقة النخل بموضع عبادة العزى (\*\*) والعزى على رأي معظم الباحثين شكل من أشكال عشتار البابلية وأنها كانت ( أم هبل ) الذي يقابل ( ذو الشرى ) النبطي (\*\*\*)

وللدلالة على ما كان للنخل من أهمية بالغة في العراق القديم ان بعض المنحوتات الاشورية تصور لنا أحياناً - في مناظر الحروب الاشورية - الجنود الآشوريين وهم يقطعون ويقلعون بساتين النخل العائدة الى مدن الاعداء المحاصرة - وهم انما يفعلون ذلك للقضاء على مقاومة الاعداء بحرماتهم من أهم مصادر قوتهم .

وقد تضمنت شريعة حمورابي احكاماً عديدة بالنخلة وقرسها والتلقيح وبأمور كثيرة أخرى لها علاقة بها ومنتوجاتها . واهم المواد الواردة في الشريعة المذكورة المادة التاسعة والخمسون منها حيث تفرض غرامة كبيرة على من يقطع شجرة نخل حيث جعلت الغرامة نصف ( من ) من الفضة ( أي نحو نصف رطل انكليزي ) لكل نخلة . وهذه غرامة باهظة بالنسبة الى اقتصاد ذلك الزمان . ومن المواد الأخرى الواردة في شريعة حمورابي بشأن النخل والتمر المواد ( ٦١ ) و ( ٦٢ ) و ( ٦٣ ) و ( ٦٤ ) و ( ٦٥ ) . وعلى سبيل المثال تنص المادة الرابعة والستون على أنه ( اذا أعطي رجل بستاناً الى فلاح للتلقيح والعناية فعلى الفلاح أن يسلم ثلثي حاصل البستان الى صاحبه طوال مدة عمله

---

\* انظر الطبري - طبعه لايدن ١٨٧٩ ج ١ النص ٩٢٢ ( النخلة للقدسة

في تيجران ) .

\*\* راجع طه باقر المرجع السابق وكذلك Wellhausen, Heidentum, p 38

\*\*\* » » » » وكذلك Hebraica, X.p. 58



في البستان ويأخذ لنفسه الثلث (\*) . وتنص المادة الخامسة والستون على انه  
( اذا أهمل البستاني ولم يلقح البستان وسبب تقليل الحاصل فعليه ان يؤدي  
أجار البستان على أساس البساتين المجاورة . )

وهناك مقارنات طريفة في كثير من نواحي زراعة النخل وانتاج  
التمر في العراقين القديم والحديث مما سيرد ذكره في الفصول القادمة من  
الكتاب .

---

\* المصدر السابق ص ٤٦٠ - ٤٦٦ - يروي الاستاذ طه باقر « انه توجد  
وثيقة عقد من زمن خوراني فيها مبدأ التزام بستان التخييل مقابل كمية من التمر »

## الفصل الاول

### العوامل الجغرافية

النخل كبقية النباتات لا ينجح غرسه ولا تؤتي اكله إلا اذا توافرت عوامل جغرافية معينة تتصل بخط العرض الجغرافي وبالبيئة الطبيعية المتعلقة بسطح الارض من حيث التضاريس والمناخ السائد، وبالتربة وبموارد الماء . وليس ذلك حسب بل الى جانبها توجد عوامل أخرى لا تقل اهمية عن سابقتها إن لم تفقها، وهذه هي العوامل المرتبطة بالإنسان نفسه من حيث نشاطه وفعالياته الناجمة عن قيامه بعمليات تحضير الأرض وتهيئتها للغرس وبإري والبزل والغرس والعناية بالنبات ذاته والقيام بالتسميد واعمال تزيير الخرصان وتركيز السعف وتكريب الجريد وتدليه العنوق وتلقيح الطلع وتخفيف حمل التمر وجنيه وجذده وما الى ذلك من العوامل التي يطلق عليها في العادة اسم العوامل البشرية . وسيبدو جلياً دور فلاح النخل بعد تحليل هذه الفعاليات في ضوء الدراسات الجغرافية الحديثة وأن أي نجاح مرتقب في زراعة النخيل وانتاج التمور متوقف الى أقصى حد على نوع الجهود الذي يبذله الفلاح في هذا المجال .

#### العوامل الطبيعية

##### خط العرض

مما لا مرأ فيه أن لخط العرض الجغرافي تأثيراً بيناً في نوع النبات النامي ( الطبيعي التلقائي النمو ، أو المزروع ) في مختلف جهات سطح الكرة الأرضية باعتبار العلاقة الوثيقة - المعروفة طبعاً - بين ارتفاع درجات الحرارة وانخفاضها بتأثير القرب والبعد من خط الاستواء على التوالي ، وذلك بطبيعة الحال نتيجة لعمودية أشعة الشمس أو ميلانها . ويجب ان يؤخذ بنظر الاعتبار

- بالطبع - الموقع بالنسبة لليابسة والماء وبالنسبة للعوامل المحلية المتعلقة بالتضاريس الارضية والعوامل المحلية الأخرى التي تجعل أحيانا خط العرض الجغرافي عاملا ليس ذا بال .

ويذكر لنا أحد الباحثين (\*) أنه ( استناداً على دراسة طبقات الارض وحسب قول المؤرخين بول ) و ( بيفتو ) - كان النخل في العصر الحجري الحديث تمتد الى المناطق الشمالية الواقعة في مستوى خط العرض الجغرافي الخامس والحسين في القارة الاوراسية . وكانت زراعته تمتد على نطاق واسع في القارة الافريقية بأكملها ابتداء من شمالي خط الاستواء وجنوبيه ، ولكن انتشاره أخذ يتقلص نظراً لتطور الظروف الطبيعية المتصلة بالمناخ وتطوره . ويلاحظ أنه في آخر العصر الحجري ابتدأ جفاف إقليم الصحراء فنجم عن هذا الجفاف اضمحلال أجناس عديدة من النباتات والاشجار بما قدر لغيرها البقاء والتأقلم الى المناخ الجديد الناشئ عن الجفاف . وفي العصر الحجري الحديث تطور المناخ تطوراً حسناً حتى أصبح في إمكان بعض النباتات التي لم تستطع مقاومة الجفاف في بداية العصر ان تنمو من جديد ، بيد ان الجفاف عاد ليسود إقليم الصحراء من جديد حيث بدأ يتخذ طابعه الذي يشبه مناخ الصحراء في الوقت الحاضر . وتأقلم النخل لظروف هذا المناخ ولكن انتشاره الواسع أخذ يتضاءل في الاقليم الصحراوي المداري الاصيل وأخذ يتركز في ضفاف الانهار من نفس الاقليم وفي الجهات الاخرى المتوفرة المياه . )

أما عن علاقة توزيع النخيل في العالم باعتبار خط العرض فان غاية امتداد لها باتجاه خط الاستواء - هي واحات ( ماو ) وشرقي واحات ( كانه ) في منطقة بحيرة ( تشاد ) الواقعة جميعها في أفريقيا الاستوائية الفرنسية عند خط

---

• انظر - M. Peru , Bulletin d, Information ( Office

Tunisien De Standardisation ), Decembre, 1950 , P 111

P. 123



العرض  $30/14$  درجة شمال خط الاستواء ، مع الملاحظة بأن نخيل هذه الواحات تلتج تموراً جافة وليست جيدة في حين أن واحات ( الهبوري ) السودانية الواقعة عند خط العرض  $15$  درجة شمالاً أيضاً ذات نخيل زاهية جداً وإن كانت تمورها هي الأخرى لا تعتبر جيدة بالقياس بتسور العراق وبلاد المغرب .

وهناك مناطق أخرى في العالم - باعتبار خط العرض - تتمثل فيها النخيل ولكن نخيلها لا تثمر ، وهي إن أثمرت فإن تمورها قليلة الكمية رديئة النوع غير كاملة الصفات . ومن أمثلة النخيل غير المنتجة نخيل ولاية ( بروفا نص ) الفرنسية عند الدرجة  $20/42$  درجة شمالاً ونخيل منطقة روما الإيطالية عند الدرجة  $38/41$  شمالاً ، ونخيل دلماشيا الأسبانية عند الدرجة  $30/43$  شمالاً ، ونخيل بلاد الأناضول عند الدرجة  $37/38$  شمالاً ونخلة عقرة العراقية عند الدرجة  $30 - 37$  شمالاً على وجه التقريب .

أما المناطق التي تتوزع فيها النخيل ويوجد إنتاجها من التمور فهي العراق بين الدرجتين  $30$  و  $34$  شمالاً على وجه التقريب ( جنوبي الخط الوهمي الممتد بين خانتين على نهر دجلة وتكريت على دجلة وهيت على الفرات ) وكذلك نخيل الجزائر وتونس عند الدرجة  $31$  شمالاً وفي ليبيا عند الدرجة  $33$  شمالاً تقريباً وفي منطقة الأطلس في مراکش بين الدرجتين  $33$  و  $36$  شمالاً . وفي واحة ايلشي ( الأسبانية عند خط العرض  $44/39$  درجة شمالاً ، وفي جزر الخالدات ( الكناري ) عند خط العرض  $29 - 30$  درجة شمالاً . وفي سوريا عند الدرجة  $31 - 32$  شمالاً وفي فلسطين بمنطقة ( جريكو ) عند الدرجة  $32$  شمالاً . وفي إيران عند الدرجة  $19/33$  شمالاً وفي الولايات المتحدة الأمريكية - في وادي كوجيلا بكاليفورنيا بوجه خاص - حوالي خط العرض  $35$  درجة شمالاً .

أما تأثير خط العرض بالنسبة لبيئة العراق وملائمتها لنمو النخيل و

انتاج التور فيمكن القول بأنه نظراً لتوافر العوامل الطبيعية والبشرية الاخرى ،  
تمثيلاً تاماً ونموذجياً - كما سنرى - فإن النخيل منتشرة في جميع الانحاء التي  
تتوفر فيها المياه بوجه خاص وان كان انتشارها يختلف باختلاف الجهات اختلافاً  
واضحاً من حيث التكاثر والاحتفاظ والانتشار المتناثر . فمن ناحية تزدحم  
النخيل في منطقة شط العرب حوالي ٣٠-٣١ درجة شمالاً ازدهاما هائلاً في  
حين انها تأخذ في القلة من حيث التكاثر بحيث تبدو متناثرة كلما بعدنا عن  
ضفاف الأنهار وكلما اتجهنا شمالاً وغرباً حتى لا نجد سوى بضع نخلات في الموصل  
ونخلة واحدة في منطقة ( عقرة ) عند خط العرض ٣٧ درجة شمالاً كما الحناء  
وسبب نموها ( بالرغم من ارتفاع الاقليم ) هو انها في منأى عن ظروف المناخ  
القاسية المهلكة لها في فصل الشتاء باعتبار ازدهارها في حى مرتفع من الارض  
هو بمثابة مصد لعوادي مناخ الشتاء القاسي .

والخلاصة يمكن القول فيما يتعلق بالعراق بأن خط العرض ٣٠ / ٣٤  
درجة شمالاً على وجه التقريب هو الحد الاقصى الشمالي لنجاح زراعة النخيل  
وانتاج التور بصورة طبيعية .

### سطح الارض ونضرس

إن من اهم العوامل الجغرافية ذات التأثير الكبير في توزيع النبات في  
العالم هو العامل المتعلق بالتضاريس . وبالنسبة للنخيل فأنها تجود زراعتها  
في الأقاليم السهلية من العالم بوجه عام . وتعتبر السهول الفيضية - سهول الأنهار  
احسن الجهات التي ينجح فيها غرس النخيل نجاحاً تاماً على ان تتوفر شروط  
الغرس الاخرى المشار اليها آنفاً . وتنمو كذلك في الجهات الصحراوية السهلية  
سيما الواحات التي تيسر لها المياه . ومن دراسته توزيع النخيل في جهات الكرة  
الارضية التي يتسم سطحها بالميزة التضاريسية المذكورة يبدو لنا أنها نامية  
في الاراضي السهلية التي هي دون الخمسة مائة متر فوق مستوى سطح البحر .

وبالرغم من ذلك فاننا نجد نخيلاً ناميات في جهات من العالم يزيد ارتفاعها على  
القدر المذكور . وعلى سبيل المثال نجد نخلة واحدة مزدهرة في مدينة عقرة-  
العراقية في المنطقة الجبلية الشمالية وهي مستظلة بسفح جبلي لتكون بئامن  
من عوامل المناخ القارص البارد ورياحه الباردة المهلكة للنخيل وليس ذلك  
حسب بل يذكر لنا احد الباحثين الإيطاليين (\*) ( توجد النخيل نامية في  
أريتريا في الجهات المرتفعة التي تصل الى زهاء ال ١٠٠٠ م فوق مستوى سطح  
بالنسبة لأجبال الواقعة في القسم الغربي من الاقليم ، كما تنمو في  
المرتفعات الشرقية التي تصل في ارتفاعها الى زهاء ١٥٠٠ م ، وكلها نخيل  
مشجرة . )

ومن دراسة توزيع النخيل في العراق يبدو جلياً أنها مقصورة على سهل  
العراق سيما قسمه الجنوبي وان الخط الوهمي الممتد بين خاتقين وتكريت وهيت  
الوارد ذكره آنفاً ، هو الحد الشمالي للمنطقة التي تنمو فيها النخيل وتثمر على  
اساس أن المنطقة الواقعة الى جنوب الخط المذكور هي البيئة الصالحة المثالية  
لزراعة النخيل ونتاج التمور . وهكذا كان سهل العراق الجنوبي احدى جهات العالم على  
الأطلاق في النخيل والتمور .

( ح ) التربة :-

تعتبر التربة عاملاً جغرافياً حيوياً في زراعة النخيل ونجاح نموها  
وإعطاء الثمر المطلوب نوعاً وكمية .

وتنمو النخيل في أنواع كثيرة من التربة . فمن ناحية تجود في التربة  
الطموية الممثلة في حياض الأنهار ، ومن ناحية أخرى تجدها مزدهرة في المناطق  
ذات التربة الرملية الممثلة بوجه خاص في بلاد الجزائر وفي كاليفورنيا بالولايات

---

\* راجع المصدر السابق دليل مؤتمر التمور الدولي ( تونس ١٩٥٠ )



المتحدة الأمريكية ، وفي الاراضي الجيرية التي تمتاز بها تربة تونس . بيد أنه ينبغي ان تكون التربة عميقة غير متماسكة تماسكاً كلياً (\*)

اما في العراق ، فان الملحوظ أن بساكن النخيل منتشرة في انحاء مختلفة منه بحيث يبدو نموها وأثمارها ناجحين في انواع مختلفة من التربة فن \*\*

جهة نجد هانامية في اقليم زرباطية ( في منطقة السهل المروحي حول كلال بدره - لواء الكوت ) وتربة هذا الاقليم جيرية صلصالية . وتراها من جهة ثانية نامية في التربة الرملية بمنطقة السعيدية . وليس ذلك حسب بل ان النخيل تتحمل درجة ملحوظة من الملوحة في التربة بالقياس مع اشجار الفاكهة والنباتات الاخرى النامية في العراق بوجه عام . كما انها تتحمل التربة ذات الرطوبة العالية ولوقت مستمر ، وبالعكس ذلك ايضا في وسع النخيل ان تتحمل العطش الناجم لها من انقطاع المياه فترة من الوقت ولو طالت هذه الفترة لتبلغ بضع سنين . وبالرغم من كل ذلك فان اجود انواع التمور في العراق كافة تنتجها بعض النخيل النامية في السهول المروحية الواقعة بمقربة من مقدمات المرتفعات الشرقية - اي تلك النخيل المزدهرة في كل من ( بدره ) و ( مندلي ) حيث تمثل التربة الجيرية التي تعود في اصلها الى تكوينات الطبقات الجيرية الممتدة في المرتفعات الشرقية .

مصادر الماء :

النخيل من اكثر النباتات حباً للعياه ، فكلما توافرت المياه وغزرت كان نموها اعظم وبدت ذات نصارة ورواء فضلا عن اعطائها الثمر الجيد نوعا وكية . ويلاحظ أنه الى جانب ذلك ان النخيل تتحمل العطش اكثر من غيرها من اشجار الفاكهة وذلك خصوصا في الجهات قليلة المياه .

\* راجع المصدر السابق ( دليل مؤتمر التمور الدولي ) ص ١٢٦ و ١٢٧

\*\* راجع Dowson, op. cit. p. 8

أما في العراق فليس خافياً أن بساكن النخيل منتشرة على ضفاف الأنهار وروافدها والجداول الأروائية المتصلة بها • ومن هنا كان اعتماد هذه البساتين على مياه هذه الأنهار والروافد والجداول عن طريق وسائل الري المعروفة • ويجدر بنا أن نشير إشارة خاطفة إلى أن الري في العراق ينقسم من حيث الطرق والوسائل إلى ما يأتي :

### ١ [ الري السيجي • و ٢ ] الري الضخي •

والري السيجي هو الري الذي يتحقق من انبعاث مياه الأنهار إلى الأراضي الزراعية دون اللجوء إلى استعمال الآلات ، في حين أن الري الضخي هو النوع المعتمد على الآلات الرافعة سيما المضخات الآلية •

والري السيجي بدوره ينقسم إلى صنفين هما :

( أ ) الري المباشر أو الري غير المنظم ( ويقابله في مصر الري الحوضي ) حيث تفتح صدور الجداول والمساقى إبان موسم الفيضان ليسمح للمياه بالانسياب قد يؤدي أحياناً إلى غمر الأراضي بالمياه فيتسبب الغرق وتحدث الكارثة حينذاك • وئمة سيئة أخرى وهي أن الفائدة المتحققة تقتصر على موسم الفيضان فقط وهو فصل قصير من ناحية ، ومتأخر بالنسبة للحاصلات الشتوية ومبكر بالنسبة لمزارع المحاصيل الصيفية •

( ب ) الري السيجي المنظم - وهو الري الذي يتحقق عن طريق جداول الأرواء التي تنظمها السدود والنواظم ذات البوابات • والعادة أن تنصرف المياه إلى الأراضي الزراعية المعتمدة على هذه الجداول وفق خطة متفق عليها بشأن استعمال السدة والنواظم من حيث فتح بواباتها أو غلقها حسب ما هو مطلوب في موسمي الفيضان والصيود • ويميز هذا الأسلوب من الري أن المياه متوفرة طول العام • لذلك يسمى هذا النوع بالري الدائم •

ويمكن أن ندخل ( ري المد ) المتمثل في منطقة شط العرب بصفة خاصة ، ضمن الري السيجي ، ومن أنواع الري الدائم باعتبار حدوث ظاهري المد

والجزر يومياً وبصورة مستمرة .

ومن دراسة احصاء توزيع النخيل في العراق وعمل خريطة لذلك يبدو لنا وجود رابطة وثيقة بين توزيع بساين النخيل وتكاثفها ( في ضفاف الأنهار والجداول ) وبين المناطق الاروائية الكبرى . واولاها - بالطبع - منطقة شط العرب وتليها منطقة الثغرات الاوسط والادنى حيث توجد سدة الهندية والجداول الاروائية الكثيرة المنبثقة من امام السدة ، وكذلك الجداول الفرعية التي تنظم صدورها النواظم . والثالثة هي منطقة دبالى حيث توجد بساين النخيل المنتشرة على ضفاف النهر نفسه وضاف الجداول الخمسة المنبثقة من أمام سد دبالى الثالث . اما مناطق بساين النخيل الاخرى الممثلة بلواء بغداد ولواء السكوت والعمارة والدليم فانها هي جميعها تعتمد في حاجتها من المياه على الري الضخى .

وتحتاج النخيل الى مياه الري الكثيرة في العادة في الحقبة التي تسبق مرحلة نضجها التام . وتشتد حاجة الفسيل الى الماء في الاسابيع الاربعة الاولى وبمعدل مرتين في الاسبوع لكل من الاسابيع الثلاثة الاخرى . وبعد ذلك فان النخل الفسيل يحتاج في المعدل الى نحو ٢٥-٥٠ رية في السنة الواحدة حتى بلوغ الفسيل مرحلة النشوة ، وعندئذ تكون النخلة ذات جذور طويلة بإمكانها الحصول على المياه من الاعماق القريبة ولا سيما تلك التي تتمثل في ضفاف الجداول والانهار .

وبما يجدر ذكره ان الحاجة الى مياه الري (من حيث كميتها واعداد الريات ، تختلف باختلاف نوع التربة فضلا عن نوع المناخ السائد وفصله من حيث الحرارة والبرودة والجفاف والرطوبة في الصيف والشتاء . ويلاحظ ان حاجة التربة الطينية اقل من نظيرتها التربة التي تزيد فيها نسبة الرمال نظراً لأن الاولى تحتفظ بالماء نظراً لقلّة مسامها في حين ان المياه تتسرب في حالة نوع التربة الرملية ذات المسامات التي تؤدي الى غور المياه الى الاعماق



## البعيدة في الارض .

وتمتاز منطقة شط العرب بأن بساتين النخيل تعتمد في ربيها على ظاهرة المد حيث ترتفع المياه في الشط وتنساب في الجداول التي تتخلل البساتين . ويصادف في موسم الصيف ان تشح مياه الشط بسبب موسم صيهور الرافدين لذلك يعتمد جزئياً على الري الضخى بواسطة المضخات المنصوبة على ضفاف الجداول مع الملاحظة بأن هذه المضخات يستفاد منها ايضاً في بزل المياه الزائدة عن حاجة البساتين اثناء فصل الربيع وهو فصل الفيضان .

وقد دلت التجارب العملية في بساتين النخل في العراق كافة ولا سيما منطقة البصرة ان النخلة تحتاج الى الري في الوقت الذي يلي موسم جني التمور . ويمكن تفسير ذلك بالحقيقة المتعلقة بقضية تكون الطلع الجديد في النخيل بعد مرور زهاء ستة اسابيع بعد موسم قطاف التمور . وهكذا فان الري في هذه الحقبة مسألة ضرورية لتنشيط النخيل وتقويتها لتكون الطلع فيها .

ودلت التجربة العملية أيضاً أن الأكثار من الريات قبيل موسم التلقيح (من أواسط شباط الى أواخر نيسان ، مما ينشط ازدهار الطلع وفعالته ويؤدي الامر الى نجاح عملية التلقيح في وقت قصير .

ودلت التجربة فلاح النخيل كذلك لزوم الأكثار من الريات في اوقات بداية ظهور الثمار حتى اجتيازها مرحلة الحلال مما يؤدي الامر الى جودة الثمار والتعجيل بالنضج .

وهناك أمور أخرى تتعلق بالري ومظاهره المختلفة في منطقة شط العرب سيجيء الذكر عنها في الفصل الخاص بلواء البصرة في هذا الكتاب .

## (٤) الموال البستانية

### ملكية الارض والممارسة :

في العراق نظم الملكية \* فلما تتمثل في اقطار العالم الاخرى . ويمكن

• ان أول قانون وضع بشأن تنظيم أسس الملكية في العراق هو ( قانون تسوية حقوق الاراضي رقم ٥٠ لسنة ١٩٣٢ ) ( وتعديلاته الكثيرة )

تلخيص الأصناف الأساسية للأراضي وملكيتهما إلى ما يأتي :

(١) الأراضي المملوكة - وهي الأراضي التي تسمى أحياناً (ملك صرف) والتي يقتصر بها صاحبها على وجه الملكية بما فيها رقبتهما وحقوقهما كافة إذ يجوز له بيعها ورهنها ووقفها والإيصاء بها من بعده لورثته الشرعيين حيث تنتقل هذه الملكية هؤلاء وليس للحكومة حق التدخل فيها ...

(٢) الأراضي المتروكة - وهي الأراضي التي تركها حق الانتفاع بها للجمهور ومن أمثلتها الطرق والأنهار والمقابر العامة والمنزهات والمخ ...

(٣) الأراضي الموقوفة - وهي الأراضي التي تكون حقوق التصرف فيها ومنافعها موقوفة ومخصصة إلى إحدى الجهات الخيرية ...

(٤) الأراضي الأميرية - وهي أراضي الدولة ... وتنقسم إلى ما يأتي :

(أ) الأراضي الأميرية المفوضة بالطابو - وهي الأراضي الأميرية التي أحالت الدولة حقوق التصرف بها إلى الأشخاص مقابل بدل معجل يعرف بالطابو ... ..

(ب) الأراضي الأميرية الممنوحة بالزمة (\*) - وهي الأراضي الأميرية التي تطلق عليها اسم الأراضي الأميرية غير المفوضة والتي تمنح حقوق التصرف فيها وفق قانون الزمة رقم ٥١ لسنة ١٩٣٢ .

(ج) الأراضي الأميرية الصرفة - وهي الأراضي التي هي ليست بتصرف أي شخص ولم يسبق غرسها أو زراعتها أو استثمارها من قبل أحد خلال الـ ١٥ سنة السابقة لتاريخ إعلان التسوية في المنطقة .

وفيما يخص العلاقة بين ملكية الأرض وبين بساتين النخيل فالملاحظ بأن التصرف بالأراضي التي تحتلها البساتين أو تلك التي ستغرس نخيلاً في المستقبل -

---

\* وتناقص حقوق اللازمة باتها الحقوق التي نالتها أفراد القبائل التي احتلت - أول الأمر قطعاً من الأراضي الأميرية - ويحق لذلك الشخص حق السكنى والزراعة فقط ...

يكون وفق أحد الوجوه التالية .

(١) البساتين التي تم تقويض أرضها بالطاير :- وهذه هي التي يتصرف بها مالكيها تصرفاً حراً عدا الإيضاء بها .

(٢) البساتين الأميرية العرفية :- وهي البساتين التي هي ملك الحكومة الممثلة بوزارة المالية ، وتقوم هذه الوزارة بتأجيرها عن طريق المزايدة او وفق الطرق الأخرى المتقضية حسب العرف المحلي للمنطقة التي تشمل فيها هذه البساتين .

(٣) بساتين الاوقاف :- وهي أما اوقاف عمومية أو نبوية أو ذرية ( وهذه قد أُجيزت تصنيفها بالنسبة للمرتبة والمستحقين منذ عهد قريب جداً ) .  
وشأن هذه البساتين شأن بقية املاك الاوقاف حيث تشرف عليها مديرية الاوقاف العامة والدوائر التابعة لها حيث هي المؤسسات التي تقوم بتأجيرها او إعطائها الى فلاحي النخيل بطريقة التبعية سيما التبعية التثمينية .

(٤) البساتين المملوكة ملكاً صرفاً :- وهي البساتين التي يمتلكها اصحابها ويتصرفون بها على وجه الماسكية المطاعة ويسمى اصحابها بالمالك .  
ويكون التصرف ببساتين النخيل وفلاحتها في العراق وفق احدي الطريقتين التاليتين :

( أ ) التصرف المباشر :- حيث يشرف المالك بنفسه على أرض بساتينه وقد يكون الملاك نفسه هو الفلاح اذا ما كانت المساحة محدودة وامكانياته الاقتصادية محدودة لا تؤهله الاستعانة بفلاح مأجور ( إما اجرة معينة لوقت معين أو بتخصيص حصة له في ثمار النخل والخضروات التي تزرع في البستان ) .  
أما اذا كانت احوال الملاك الاقتصادية تؤهله لأن يقوم بالإشراف والادارة فقط ، فانه يترك العمل الجسمي الى اشخاص آخرين هم فلاحوا النخيل .

( ب ) التصرف غير المباشر :- ويكون ذلك عن طريق نظام المزارعة



الذي يسمى في منطقة شط العرب بصفة خاصة باسم نظام التبعات . والمقصود بالتبعات هو نظام المفارسة والزراعة في بساتين النخيل ...

والتبعة - (\*) هي نوع من الاتفاق الحاصل بين مزارع النخيل (التعب) وبين الملاك وفق شروط معينة . وفي العادة ان يتم الاتفاق بين الفريقين - التعب والملاك - حسب احدي الطريقتين التاليتين :-

(١) المساهمة في انتاج التمور ومنتجات النخيل الاخرى ، او ، المساهمة في المحاصيل الحقلية المزروعة بين النخيل بالاضافة الى المشاركة في التمور ومنتجات النخيل ... والعادة ان يتم الاتفاق على احد الاحتمالين السابقين .  
(٢) المساهمة في ملكية النخيل واشجار الفاكهة الأخرى ( لا ارض البستان ) أو المساهمة في ملكية النخيل واشجار الفاكهة فضلاً عن مشاركة الفريقين في المحاصيل الحقلية والخضروات الاخرى .

وجرياً على ما يتطلبه العرف والعادة ، بخصوص نظام التبعات ، فان هنالك حصة معينة للملاك تسمى باسم ' رقة الارض ' وهي الربع الكامل مما تقدم من الاحتمالات ولقاء لا شيء مطلقاً يعرض به التعب . وبعد استخراج « رقة الأرض » المذكورة يحق للتعب حينذاك أن يكون مالكا لحصته المنصوص عليها في المقالة . وفي العادة يساوي ذلك ربع الباقي في أكثر الاحيان . ولو احتسبنا ذلك على الاساس المتوي ، تكون حصة التعب ١٨ و ٧٥ بالمائة من المجموع البكلي - أو أقل من الخمس بقليل .

وبلاحظ أن المسألة واضحة بخصوص الطريقة الأولى ، وهي المساهمة بمحصول الغرس والزرع .

اما الطريقة الثانية ، وهي طريقة المساهمة بامتلاك النخيل واشجار الفاكهة الأخرى ، أو بجميع الغرس والمزروعات التي تشملها أرض البستان

---

(\*) راجع - الدباغ - المصدر السابق ص ٢٠٥ - ٢٠٧ و كذلك انظر -

فيضي ، الحامي الحاج سليمان ( نظام التبعات في البصرة ) البصرة ١٩٤٦ .

المتعبوة ، فانها تحتاج الى بعض التفسير .

ولأجل توضيح ذلك ، يمكن القول بأن هناك نوعين من التعبات هما :

(١) التعب الطينية . و(٢) التعب التشمينية .

وفي التعب الطينية يحق للتعاب ان يتملك حصته ( ٧٥ و ١٨ بالمائة ) من الارض المتعبوة بعد استخراج الرقة وتسجل الارض ( بمزروعاتها وغرسها ) باسمه في سجلات الطابو .

والتعب التشمينية هي التعب التي يحق فيها للتعاب المباشرة في آثار الغرس والزرع ليس إلا ووفق التفاصيل المذكورة آنفاً . ولنا عودة لبحث هذا الموضوع في الفصل الخاص بالبصرة .

#### استعمال السماد

(٣)

يعتبر التسميد احد اركان الزراعة الحديثة في العالم . والمقصود بالتسميد تجهيز الارض بالمواد الغذائية - المعدنية او العضوية - التي فقدتها نمو نوع معين من الزرع والغرس فيها واستنفادها هذه المواد بمرور الوقت ، او أن تكون الارض بطبيعتها مفتقرة الى نوع من هذه المواد التي يحتاجها زرع معين أو غرس خاص .

وشأن النخيل شأن غيرها من انواع النبات ، تحتاج الى المواد الغذائية التي تمتصها جذورها من تربة الأرض النامية فيها .

ولا شك ان كل فلاح ومزارع يدرك أهمية الاسمدة بالنسبة للغرس او الزراعة في كل مكان وفي جميع المناسبات . ولا تستثني النخيل من ذلك ، بل يمكن اعتبارها اولى الاشجار حاجة للسماد . وكلما وجهت العناية نحو الاستفادة من الاسمدة المجهزة لأرض النخيل وتربيتها كلما كان المتوقع فضاوة الغرس وازدهارها وجودة الحاصل نوعاً وكمية .

وهناك أصول - أو قواعد - في تسميد بساكن النخيل ينبغي الأخذ

او الأسترشاد بها على أقل تقدير (\*) . وتلخص بأمور معينة أهمها نو  
السماد المستعمل ، والاوقات الضرورية للتسميد ، وكليات السماد التي تحتاجها  
النخلة الواحدة والطريقة التي يلزم اتباعها في التسميد .

وهكذا هنالك نوعان من السماد هما السماد البلدي البدائي والسماد الكيماوي  
والاول هو السماد الحيواني المأخوذ من الفضلات الحيوانية سيما فضلات البقر  
وفضلات اسطبلات المستوطنات (القرى والمسدن الصغيرة والكبيرة)  
القريبة من بساتين النخيل . ويطلق على هذا السماد اسم (الدمن) عند فلاحي  
النخيل . اصف الى ذلك كله فضلات ونفايات المدينة التي تعتبرها الاخرى من  
الاسمدة البلدية التي يستفاد منها في تسميد بساتين النخيل . ويمكن القول  
بأن السماد البلدي هو الشائع الاستعمال في العراق . أما السماد الكيماوي ،  
وان كان قد أصبح ميسور الآن في مدن العراق الكبرى بيد أن استعماله محدود  
جدا ولا يستعمله سوى طبقة الملاك الذين اتيح لهم اولابنائهم الدراسات  
الزراعية الحديثة او الاستفادة من خبرة المرشدين الزراعيين في مناطقهم .

ويلاحظ أن احسن المواسم للقيام بعملية التسميد هو فصل الخريف ،  
وفي هذا الفصل تمتاز التربة بحفافها النسبي وبالتالي بالنعومة حيث مجال التهوية  
واسع اذا ما حرثت الارض ، مع العلم أن امطار العراق النازلة في اواخر  
الخريف ستساعد على اختلاط السماد باجزاء التربة المحلية وبالتالي تستفيد النخيل  
من السماد الفائدة المرجوة في الفصول القادمة . ويمكن كذلك ان يقوم الفلاح  
بالتسميد وقت الربيع ولا سيما في مسهله .

---

\* راجع - السلمان شاكر طه - زراعة النخيل في البصرة وكذلك انظر  
عسلائي - المهندس السيد مصطفى شاه « النخلة وفوائدها - من منشورات  
وزارة الزراعة الايرانية » - مطبعة فاروسي - طهران - ترجمة جمعية التمور  
العراقية - ص ٧



ويرى المختصون أن تكون المدة بين عملية التسميد وبين التي تليها

زهاء ٤ - ٥ سنوات .

أما الطريقة المتبعة في تسميد النخيل فتتلخص بأن تحفر حفرة صغيرة حول الفسيلة أو النخلة ويكون قطرها زهاء ٧-٨ أذرع يد (٣-٤ م) بحيث يراعى في ذلك أن جزء الدائرة البعيد عن جذع النخلة اعمق من جزئها القريب منها ، وتكون اعمق بقعة زهاء راع ونصف ( نصف متر تقريباً ) ويشترط أن تغلق المجاري المائية أثناء ذلك . وبعد وضع السماد في الحفرة تحرث الأرض وبعد ذلك تقمح جداول الماء ليعطي المجال لاختلاط السماد بالتربة المحلية ومن ثم امتصاصها بواسطة جذور النخلة .

#### (ح) الزراعة والغرس \*

تشارك اشجار الفاكهة بوجه عام بأن العناية الموجهة الى زراعتها يجب أن تكون كبيرة سيما من ناحية ترتيب توزيع زرعها وتخطيط أرض بساتينها بحيث تراعى الظروف الطبيعية المختلفة المتعلقة بالتربة والمسافات بين نبتة وأخرى وتعرضها للنور واشعة الشمس وبعد جذورها عن بعضها ومدى استفادتها من موارد المياه التي تتخللها بواسطة المساقى والجداول . وفيما يتعلق بنخيل العراق ، يمكن أن تلخص اهم الخطوات التي يقبها الفلاح في تهيئة بستانه بما يأتي (\*\*):

(١) تقسيم الأرض الى اقسام على هيئة اشكال رباعية يطلق عليها اسم

- فأتانا ان نشير الى عامل المناخ ( ضمن العوامل الطبيعية ) وتأثيره في غرس النخيل و انتاج التمور . فمن ناحية الحرارة يجب الا يقل معدلها عن ٧٥ درجة ف . وتوجد النخلة في الاثمار اذا تجاوزت درجة الحرارة الـ ٨٠ درجة ف . في موسم النضج خصوصاً في تموز وآب . ويضر النبات اذا قلت درجة حرارة الشتاء عن ٥٧ درجة ف . ويقضي عليها اذا بلغت درجة الانجماد .

\*\* راجع ، السلطان - المصدر السابق ص ٥٣

(مداوير - ومفردها مدورة) . وهي مفصولة عن بعضها بواسطة مروز (روفات - مفردها روفة) تكون بمثابة فواصل ويتراوح عرضها بين ٣-٤ أقدام .  
(٢) حفر المساقى الصغيرة في وسط كل (مدورة) ، وتعطى الساقية من هذا النوع اسم (الداير - وجمعه دواير) ويبلغ عرض الداير منها زهاء ٥ أقدام وتتفرع هذه السواقي من الجدول الرئيسى الذي يطلق عليه محلياً اسم (الأبى - بتشديد الباء) . وتخفر كذلك ساقيات صغيرة متصلة بالسواقي الرئيسية . وتسمى هذه الساقيات باسم الخالب (أو الاصابع) وتختص بينها شقات من الأرض يطلق على الواحدة منها اسم البشتكة (بالكاف الفارسية) وجمعها - بشتاك - أو تسمى باسم - شكلة - (بالكاف الفارسية) - وجمعها شكل .

(٣) يغرس الفسيل عند حافات الساقيات (الاصابع - الخالب) .  
(٤) القيام بعملية الحراثة بواسطة استعمال المساحي المعروفة (مفردها مسحاة) وتسمى العملية برمتها باسم (عمار) . وتحقق هذه العملية بأن ينضم كل ثلاثة فلاحين الى بعضهم البعض الآخر ليكونوا دركالا ( وجمعه دراكيل) يحملون مساحيهم ويبدأون بعملية حفر الأرض وقلبها بحيث تكون مساحيهم متماسكة ببعضها وتكون الحركة واحدة ومرة واحدة وبصورة متوالية . ولهذا العملية ثلاث مراحل وتحقق كل مرحلة منها في فصل من فصول السنة . وهذه هي :

(أ) موسم الربيع الذي يطلق عليه اسم فصل الفتوح (\*) حيث الغاية الأساسية من الحراثة هي قلب الأرض لاجل اقتلاع الاعشاب الضارة ومن ثم القضاء عليها . وأسم هذه العملية (كسور)  
(ب) موسم الصيف (تموز وآب) وهو فصل نضوج الثمار حيث تقلب الأرض مرة ثانية لتسويتها وتفتيت التربة (\*\*) والقضاء على ما يحتمل وجوده

\* يطلق على هذه العملية محلياً (بيس ونكشه قايم)

\*\* تسمى هذه العملية (بيس وردة أو بيس ودكة)

من الاعشاب الضارة : واسم هذه العملية (نشور)

(ج) موسم الخريف ، وهو الفصل الذي يلي موعد جنى التمر وجذده ، حيث تقلب الارض (\*) ، يعمق أقل من العمليتين السابقتين للغرض السابق نفسه سيما لأجل القضاء على نبات الحلفاء .

ويوصي المختصون بشؤون النخيل ان تتمكرر العمليتان الاوليان كل بضع سنوات أما الثالثة فكل سنة .

ومن الاعمال التي يقوم بها فلاخوا النخيل تطهير الجداول والمساقى مما يتراكم فيها من الرواسب او ينمو فيها من الادغال ويستحسن القيام بذلك في فصل الشتاء .

ويمكن القول بأن أهم عمل لفلاحي النخيل هو القيام بالاصمال الكثيرة المتصلة بقصم الفسائل عن النخيل الأمهات وغرسها في مفرسها الجديد . وتلخص الخطوات اللازمة لعملية القصم والغرس (\*\*) فيما يأتي : تختار الفرخات الفتية البالغة من العمر ٤-٥ سنوات بعد التأكد من صحتها وسلامتها من الحشرات والأمراض وذلك بعد حفر حفرة حول النخلة الأم للمحافظة على الجذور وعروقها سيما الجذر الوتدي المسمى بـ (القطامة) وتستخدم آلة خاصة تسمى الهيم (او الهيب) في قصم الفرخة عن امها ، ولا بد من العناية بالفسيلة ومعالجتها بالماء منذ ساعة قصها الى ساعة غرسها . وتغرس الفسائل عند حافات الساقيات (البشاتك) المذكورة آنفاً بعد ان تحفر لها حفر صغيرة وفي هيئة خطوط مستقيمة وتترك مسافات مناسبة بين فسيلة وأخرى .

ويلاحظ عند الغرس قص سعف الفسيل (الزبير) الى ارتفاع ٢ - ٣ أقدام وكذلك يقص الكرب الجاف والجذور التي تبدو زائدة وميتة . وتسمى هذه

» » » (ثيارة أو هزارة)

» » راجع - السلمان المصدر السابق ص ٥٥-٥٧



العملية مجازاً باسم التزوير .

وفي العادة أن تراعي الأبعاد بين الفسيلة والآخرى بحيث تتراوح المسافات بين ٨ - ١٤ ذراع يد ( أو ٤ - ٧ م تقريباً ) والمتفق عليه أجمالاً أن تكون المسافة ١٢ ذراعاً ( ٦ م )

ولعل البعض يعرف بأنه لابد من ربط قمة الفسائل قبل المباشرة بلفها في أثناء الغرس وذلك اتقاء حرارة الشمس بالنسبة لقلب الفسائل . وبعد ذلك تلف لثماً جيداً بسعف النخل أو نبات البردي أو السوس في موضعين هما وسط الفسيلة وأعلاها لحفظها من حرارة الشمس والرياح أبان فصل الصيف القاطئ . ولا تفك أربطة اللقائف إلا بعد مرور سنة على الغرس أما اللقائف فتزيلها النحلة بنفسها كلما زاد نموها بعد ذلك .

وخير المواسم لغرس الفسيل ، في منطقة شط العرب بوجه خاص ، هو موسم الصيف ( تموز وآب ) ويسمى بموسم الخلالة إشارة الى انضج ثمرة الخلال . وقد يغرس الفسيل في فصل الربيع ( نيسان وأيار ) ويسمى باسم ( غرس الحصاد ) .

### ( د ) الفلفج وملحقاته :

لقد سبقنا الإشارة الى عملية التلقيح بصورة مبسطة في مناسبة سابقة ( \* ) . ونضيف الى ما تقدم ذكره عن الدور العظيم الذي يلعبه فلاح النخيل في هذا الباب ان تجاربه قد دلت على التعرف على انواع النخل الفحل الجيد وغير الجيد فمثلاً نراه يفضل نوعاً خاصاً من نخل الفحل - في منطقة شط العرب - اسمه « الغنامي » على النوع الآخر الذي اسمه « الحكري » . كما دلت تجاربه على التفريق بين اللقاح الناضج وغير الناضج وذلك بملاحظة تطاير غبار الطلع في الحالة الأولى . واذا ما وقع في خطأ ولقح نخيله بلقاح غير ناضج فانه

---

« انظر ص ١٣ - ١٤ من هذا الكتاب

سيحصل على ثمر غير واضح ايضاً ويطلق على ثمره اسم « الشيص ». وهذا ثمر غير صالح للأكل .

(هـ) **تقليم النخيل :-**

ويشمل تقليم النخيل التركيز ( التزير ) والتكريب وقص الخرصان الجافة ( السعف )

والتركيز ( التزير ) عملية يقصد بها قص السعف المتدلي عند اسفل الفسيلة لاعطائها المجال للنمو الطبيعي بدون عائق .

اما التكريب (\*) ، فهو عملية قص ( الكرب ) من جذع النخل - اي قطع قواعد السعف الجاف ، والملاحظ ان عملية التكريب لا يقوم بها فلاح النخيل إلا بعد ان يبلغ عمر النخلة زهاء ١٥ عاماً ، كما ينبغي أن لا تجري هذه العملية إلا كل ٣ أو ٤ سنوات . وهناك غرضان من وراء التكريب ، ولهما عدم افساح المجال ليرقات حشرات التادوع من العيش في ثنايا اسفل السعف وبالتالي نخر الجذع ، والغرض الثاني الاستفادة من الكرب كوقود لاستعمال الفلاح وحتى سكان المدن المجاورين كما هو الحال في بغداد والبصرة وغيرها .

ويستحسن اجراء التكريب بالنسبة للنخيل ( النشوة والرابعة ) في موسم الربيع لتجف كمويها المتبقية في الصيف .

ويوضي المختصون (\*\*) بمراعاة شروط خاصة عند التكريب ومن

جملتها عدم الالحاح في قص الكرب بدرجة تؤدي الى تصديع جذع النخلة لئلا ينتج عن ذلك حدوث خدوش في الجذع ومن ثم تعفنه بسبب رطوبة الجو . وينبغي ان يجري التكريب بطريقة آفقيه بالقياس الى سطح الارض ، كما يلزم ألا تكرب النخلة للمنطقة المبتدئة بسعفها الأخضر عند الرأس ولمسافة بضعة

---

(\*) راجع ص ٢١ من هذا الكتاب « قاموس المصطلحات في النخل

والتمور »

\*\* راجع - سلمان - بحلة الزراعة العراقية « قائمة المصادر »

ادوار الى الاسفل حماية للجزء العلوي من النخلة من أن يتعرض للاحوال الجوية القاسية .  
وهناك عملية متممة للتكريب وهي عملية قص السعف اليابس الذي يوجد  
في الاطراف السفلى من رأس النخلة . ويجب ان تجرى هذه العملية في مستهل  
موسم نضج الثمار حيث يرتقي الفلاح النخلة ويقص هذا السعف الى جانب  
قيامه بتنظيف عذوق الرطب مما علق بها من الغبار او التراب وتنقيتها كذلك  
مما يتخللها من ( فردات ) الثمر غير الصالحة .

ومن الأمور المهمة التي يقوم بها فلاح النخيل ملاحظة حمل النخلة من  
الثمار خصوصاً اذا ما تجاوز ذلك طاقة النخلة ... وتسمي هذه المهمة بعملية  
تخفيف الحمل . ومما يؤسف له ان فلاح النخل في العراق لا يعير هذه الناحية  
العناية اللازمة وينجم عن ذلك أن النخلة التي تعطى ثمرأ غزيراً في سنة ، تراها  
لا تعطى سوى القليل في الموسم التالي ومعنى ذلك ان النخلة المحملة ثمارأ  
فوق طاقتها في سنة ما تكون ضعيفة الانتاج في السنة التالية ولا يخفى ما لذلك  
من تأثير شئ في موازنة الانتاج سنة بعد اخرى .

وتجري عملية التخفيف على أسس خاصة منها مراعاة قوة النخلة وضعفها  
وكثرة عدد العذوق ( العثوك ) أو قلته ، وكبر حجمها او صغره . وقد دلت  
التجربة أن عدد العذوق يجب أن يتراوح بين ٦-١٢ عذقاً . واذا ما تجاوز  
العدد عن ذلك فانه ينبغي قص العذوق الزائدة الواقعة في القلب . والوقت  
الملائم للقيام بذلك هو عند بداية ظهور الثمار ( السكتول - الحبابك ) .

ومما يجدر ذكره أن منتجي التمور في وادي كوجيلا بالولايات المتحدة  
يهتمون بهذه العملية إهتماماً خاصاً يفوق اهتمامهم بالعمليات الأخرى (\*) .  
وهناك أيضاً عملية التركيز ( التفريد ) وتتلخص هذه العملية بأن  
فلاح النخيل يرقى النخلة بواسطة الفروند ( التبلية ) حيث يصعد على أسفل  
السعف ويقوم بقص العذوق المكتظة على بعضها البعض الآخر بعناية تامة ،



وكذلك يرفع كل عذق بروية واناة ليضعه على السعفة المتدلية بقربه وبذلك  
يضمن الفلاح مسألة موازنة تدلي العذوق بالنسبة لقلب رأس النخلة ولتسهيل  
القيام بالعمليات الأخرى المتعلقة بتنظيف العذوق من الغبار والتخلص من  
الحشوف وتسهيل عمليتي التدلية وتخفيف الثمار .

أما التدلية (التدلي) فهي العملية التي تلي العملية السابقة بقليل عندما يتكون  
الرطب في على السعوف أثناء العملية السابقة - عملية التفريد - وذلك لتحقيق أغراض  
النصف الثاني من تموز . وتلخيصها أن الفلاح يبدأ بتدلية العذوق التي وضعها  
كثيرة منها تدلية العذوق بكيفية تسهل مسألة جني الثمار ، كما تصبح الثمار نفسها  
متراسة جنب بعضها بحيث لا يسمح الأمر كثيراً بوصول الهواء الجاف المترتب  
إلى داخلها .

ومما يجدر التنويه به أن منتجي التمور في كاليفورنيا بالولايات المتحدة  
وحتى في بعض جهات بلاد المغرب ، يعطون العذوق بما يشبه المظلات المصنوعة  
من الورق أو السيلوفين لحمايتها من عادات الظاهرات الجوية وحتى العصافير  
والطيور الأخرى . وهذه ناحية لا يعرفها منتجو التمور في بلادنا مع  
الأسف الشديد .

ويتوج فلاح النخيل أعماله الكثيرة التي يقوم بها في البستان بعملية  
جمع الثمار ، وذلك على مرحلتين هما مرحلة جني الرطب أو التمر في أول موسم  
لضجه و مرحلة جذ التمور بعذوقها (\*) . ويجري ذلك حيث يرفي الفلاح  
النخلة بواسطة فرونده مستعملاً منجلاً أو سكيناً كبيرة ويبدأ بقص العذق من  
أسفله حيث يجده يطلق اسم عسكة (بالكاف الفارسية) على التصل الرئيسي  
للعذق . ويسمى الشخص الذي يقوم بهذه العملية باسم (جاني) . وإذا كانت  
الثمار لا تزال في إحدى مرحلتي (الخلال) أو (الرطب) فإن الفلاح يستعين في  
تدلية العذق إلى الأرض - بعد جذه - بواسطة المقلاص - المكلاص -

المذكور آنفاً . وفي العادة نجد ان ( جاني ) التمر يعلق عذقين او ثلاثة على المقلاص مرة واحدة ويدلها الى الارض ليتناولها الفلاحون او العمال الذين يطلق عليهم - اسم طواووش ( ومفردهم طواش ) ثم يطلقوها من جديد ليسحبها الجاني المتسلق النخلة ليجد عذوقاً من جديد ويدلها لهم وهكذا دواليك حتى يحییء على آخر العذوق في النخلة . ويلاحظ أن الارض المحاطة بقاعدة النخلة تفرش بالحصران التي تتخذ اسم ( بل ) حيث تترك على ( البل ) التمر التي تم جذها وجنيها . وبعد ذلك تنقل التمر وتسكوم في جانب من البستان وتتخذ كل كومة اصطلاح ( جوخان ) . ثم توضع بعد ذلك - في العادة - في سلال معمولة من الخوص تسمى باسم ( جلة وجمعها جلال ) او تنقل في اقفاص مصنوعة من جريد السعف ( نضله ) تسمى ( ركوك ومفردا رك ) التي يقدر وزن التمر التي يستوعبها الواحد منها بزهاء ٣٠-٣٥ كيلو .

وفي العادة تقام اماكن رئيسية في بساتين النخيل لجمع التمر ووضعها في اوعية كبسها وتسمى هذه المحلات باسم ( الجراداغ ) ومفردا الجرداغ ( بالجميم الفارسية ) .

## الفصل الثاني المفصل في النخيل

موطن النخيل :

جاء في نشرة المؤتمر الدولي للتمور المنعقد في تونس في تشرين الثاني سنة ١٩٥٠ (\*) ( يقول البحاث شوفالبي ان أصل النخل صحراوي ، يرجع أصل منبته الى بلاد العراق والكلدان . وينتمي من جهة الى تمر الغابة الهندي « ؟ » ومن أخرى الى تمر السنغال « ؟ » في غربي افريقيا ، والى تمر الاطلنقى « ؟ » من جزر الرأس الاخضر . ولا شك ان زراعته كانت تغطي مساحة كبرى في قلب الصحراء قبل ان يحل بها الجفاف .

ووجد آلاف من فصائل النخل المزروعة ، وهي لا ريب ترجع الى أصول مختلفة فبعض هذه الفصائل تمثل اجناساً جغرافية صغيرة وأما الفصائل الأخرى فقد ظهرت بواسطة الانتقال على اثر الازدواجيات المتعددة .

ويرى البحاث المؤرخ العلامة بيكاري والعلامة بويينوا ان البلاد التي احتضنت النخل وكانت له مهداً ليست إلا واقعة في أقصى الشمال الغربي من شبه الجزيرة الهندية الباكستانية وربما أيضاً على ضفاف الخليج الفارسي بالرغم من عدم العثور على آثار في الصخور أو الصحف « ؟ » ولكن اكتفى في تحقيقه بمقارنات عجيبه ( ؟ ) .

أما العلامة دوغندول فهو يرى غير ذلك وينسب النخل الى أفريقيا الشمالية حيث وجد على حالته الطبيعية وبدون أدنى شك من حيث التشابه النوعي . (\*)

---

\* المصدر السابق - ص ١٢٤ - ١٢٥



ويتفق كل من الاستاذ سونكل (\*) مع السريج (\*\*) بأن بلاد الرافدين كانت من اقدم مواطن النخيل إن لم تكن أقدمها على الاطلاق . وكان الاتاج من التمور عند السومريين والاكديين على نطاق واسع بحيث كانوا يقايضونها مع البلاد الخارجية لقاء الحصول على المعادن النبيلة كالذهب مثلاً وكذلك الحيوانات الحية (\*\*\*) .

وعلى حد رأي أحد الباحثين (\*\*\*\*) ( ان موطن النخل الأول هو شبه جزيرة العرب ومنها أنتقل الى بلاد بابل . ويرجع الاستاذ طه باقر أن النخل اول ما غرس في العراق كان في القسم الجنوبي منه وفي عهد « العبيد » ويدل ذلك بالطبع على قدم وجود النخل في العراق . ويتؤيد هذا القول ان الرمز المسماري الذي يعنى النخل يعود تاريخه الى الألف الثالث قبل الميلاد ( ٣٠٠٠ - ٢٤٠٠ ق.م ) أي عصر فجر السلالات .

ويقول ابن وحشية - وهو من أقدم كتاب العرب في الزراعة - انه يحتمل ان تكون جزيرة ( حرقان ) الواقعة في خليج البصرة هي الموطن الأول للنخلة ومنها انتشرت الى شبه القارة الهندية الباكستانية ثم الى الشرق الاقصى حتى بلاد الصين . ويعتقد ان التاريخ الذي عرف فيه الصينيون النخيل كان في القرن الثالث بعد ميلاد السيد المسيح (\*\*\*\*) .

ويرجع للفينيقيين الفضل بادخال زراعة النخيل وغرسها في شمال غربي

انظر Swingle , W . T . The Date palm & its Culture  
Agricultural Yearbook of U . S Dept . of Agr . 1900 . P . P .  
545 etseq .

\*\* انظر Sir , E . A . W . Budge , Babylonian Life & History , London , 1925 , PP . 249 - 250

\*\* انظر King , Leonard , A History of Sumer & Akkad  
London , 1910 , Vol . 1 , P . 237 .

\*\*\*\* عن طه باقر المصدر السابق ص ٤٦٠

افريقيا وكذلك الى اسبانيا والبرتغال وبلاد اليونان . (\*)

وحديثنا ان نذكر فضل العرب المسلمين على نشر زراعة النخيل في البلاد التي وطأها اقدمهم في القرنين السابع والثامن الميلاديين . وبعد ذلك جاء دور الاسبان والمبشرين منهم بوجه خاص ، الذين نقلوا زراعة النخيل الى الدنيا الجديدة ( قارة امريكا الشمالية ) ، ولا سيما في ولايات فلوريدا واريزونا وكاليفورنيا .

كما ان وجرى النخيل في المكسيك من امريكا الوسطى وفي بيرو - من امريكا الجنوبية - يرجع فضله الى الاسبان انفسهم . ومنذ اواخر القرن الثامن عشر نقل الاوربيون زراعة النخل الى اتحاد جنوبي افريقيا وكذلك استراليا .

### نخيل العالم

تمثل النخيل في العالم في الجهات الجافة وشبه الجافة المدارية منها وشبه المدارية وحيثما تتوافر عوامل نجاح زراعة النخيل وانتاج التمور في امثال تلك الاقاليم .

وتقدر المساحة الكلية لبساتين النخل في العالم جميعه زهاء مليوني هكتار ( او ما يقارب ثمانية ملايين دونم عراقى ) ويقدر عدد نخيل هذه البساتين بين ٨٠ - ١٠٠ مليون نخلة .

وتتوزع النخيل في العالم في الوقت الحاضر في الجهات الآتية: شبه القارة الهندية الباكستانية وبلوچستان وبلاد الشرق الاوسط ( عدا تركيا ) الممثلة بالعراق ويران وشبه الجزيرة العربية وسوريا وفلسطين ومصر والسودان والمملكة الليبية المتحدة وتونس وجنوبي الجزائر وبعض اجزاء مراكش وافريقيا الغربية وافريقيا الاستوائية ( الافرنسيين ) واوريتريا وجزر المالديفات ( الكناري ) وجزيره ماديرا وجزيرة مدغشقر وجنوبي اليونان وجزر أرخبيل بحر ايجة وفي ايطاليا ( بورديجيرا ) وجزيرة كورسيكا وجزيرة سردينيا

\* انظر دليل مؤتمر التمور الدولي - المصدر السابق ص ١٢٥

وجزيرة صقلية وجنوبي فرنسا واسبانيا والبرتغال وجزر البليار وجزر الرأس  
الاخضر والولايات المتحدة الأمريكية (سيما كاليفورنيا) والبرازيل  
وبيرو والبرازيل .

ويحسن هنا ان نقف قليلاً عند اهم البلاد التي تتمثل بها بساتين النخيل .  
جزر المالديفات - وهي الجزر التي يطلق عليها اسم جزر الكناري .  
حيث يلاحظ ان النخيل فيها تنمو نموآ حسناً . وليست لدينا ارقام يمكن  
الركون اليها بصدد عدد اشجار النخيل فيها .

وهناك جزر أخرى ، لا تتجاوز في موقعها خط العرض ٣٠-٤٠  
درجة . ومن هذه جزر (ماديرا) . حيث تزدهر فيها النخيل ولكنها لا تنتج  
سوى تمر ليست جيدة .

كذلك ينمو النخل في جزر (البليار) بيد أنه لا يعطي ثمرآ ، وإذا ما  
صادف وانتج ثمرآ فانه لا يبلغ درجة النضوج إلا ما ندر . ومثل ذلك يقال  
عن النخيل النامية في جزر تي كورسيكا) وفي (سردينية) و (صقلية) وجزيرة  
قبرص وأرخبيل بحر أيجه وشبه الجزيرة الإيطالية .

وتعتبر اسبانيا من البلاد التي تزرع النخيل وتنتج التمر حيث تتوزع  
النخيل على ضفة نهر التاج بمقربة من مدينة لشبونة . وكذلك توجد بساتين  
واسعة في السهول الشمالية الشرقية وحتى في الاراضي المرتفعة نسبياً والتي لا  
تتجاوز في ارتفاعها ٥٠٠ متر فوق مستوى سطح البحر . كذلك توجد النخيل  
مزدهرة في ولاية الاندلس حتى حوالي قرطبة ، وكذلك في ولاية استرا  
مادورا وفي ضفاف نهر ريوكوا ديا . وليس ذلك فقط بل نجد النخل شجرة  
زينة في الارياض وفي منزهات المدن وحدائقها الخاصة . وعلى كل حال يمكن القول  
بان بساتين النخل واسعة الانتشار في ولايات (اليكاتي) و (مرسية) و (بلنسية) ،  
وتعتبر ولاية «اليكاتي» التي تدخل ضمنها واحدة (بلنشي) اهمها في هذه الصدد .



وتوجد النخيل في منطقة الاطلسي ولكنها قليلة العدد كذلك يقال  
عن منطقة مراکش اجمالاً . ومناطق النخيل فيها هي : وجدة ، فاس ،  
مكناس ، مراکش ، أغادير ، الدراع ، دادس ، تودرة ، طفيلة ، الفكرك  
والجزائر الجنوبية ذات نخيل ، اما الجزائر الشمالية فان معظم نخيلها تتمثل في  
المنطقة المحيطة بـ ( قسنطينة ) وأن واحات الجزائر هي بتكرت ، بسكرت ، وادي  
سوف ، ووركلة ، وغرداية .

وفي تونس بساكن النخل الموزعة عند ساحل البحر الابيض المتوسط .  
أما في ليبيا فيعتقد بأن هذه البلاد من اعرق بلاد شمالي افريقيا معرفة  
بغرس النخيل حتى أن البعض يمتد بأن تاريخه يعود الى العهد الروماني ، وفي  
الوقت الحاضر تعتبر سواحل منطقة بنغازي ومنطقة واحات قزان هي اهم  
الجهات التي تغرس النخيل وتنتج التمور .

وتعتبر مصر من افضل البيئات لزراعة النخيل والتمور حيث  
توجد النخيل نامية على ضفاف النيل اعتباراً من الدلتا حتى جنوبي اسوان  
ولكن توزيعها متناثر . وتعتبر واحات الداخلة ، والطارجة ، والغرافة ،  
وسيوه ، والفيوم من اهم الجهات المصرية في زراعة النخيل وانتاج التمور .

وتوجد النخيل في اقليم اريتريا ، كما ذكرنا آنفاً ، سيما اقليم دنقلة الجنوبية  
وحتى في الصومال الفرنسي ، توجد النخيل مزدهرة خصوصاً في واحتي أميولي  
( وضودة ) .

وقد اشرنا آنفاً الى أن النخيل توجد نامية في منطقة بحيرة ( تشاد ) في  
افريقيا الاستوائية الفرنسية ( \* ) .

---

\* واهم جهات افريقيا الاستوائية الفرنسية هي : بوركينا فاسو ، وادياري ، وتيبستي

وكانهم .

وفي منطقة ( بوركينا فاسو ) توجد واحات ضاية - بياردة - بيدو - كيد  
ديمي - تيجوي - كوريكري - غورينك - كورو - كومر .

كذلك توجد النخيل بأسقة في جزيرة مدغشقر بيد أن مناخها الرطب لا يساعد على انضوج ثمارها .

وتتمو النخيل نمواً حسناً في اقليم السودان اعتباراً من الحدود المصرية حتى حرالي مدينة الخرطوم في منطقة ادرار ، وهناك واحات تيسالت وعين تبوك وإراشر وكيراك . ( ٢٠ )

أما آسيا فتعتبر أهم القارات من حيث عدد النخيل النامية فيها ومن حيث بيئاتها الملائمة للفرس وإنتاج التمور .

ولا شك أن العراق أهم البلاد من حيث الأهمية العددية للنخيل ومن حيث إنتاج التمور أيضاً .

وإيران هي البلاد التي تأتي بعد العراق حيث تتمو النخيل بصورة خاصة في الساحل الشرقي من شط العرب وضاف نهري كارون والكرخة وفي منطقة عربستان بوجه عام . ويبعة النخيل الإيرانية تشبة الى حد كبير جداً بيئة نخيل العراق .

وفي شبه القارة الهندية الباكستانية بساين النخل المماثلة بوجه خاص في بلوچستان وفي اقليم ( ملتان ) واقليم البنجاب عموماً الى جاب مناطق ( ضميره غازي خان ) ومظفر قادر - دیرجات ) .

---

\* ونضيف الى ما تقدم عن أفريقيا الاستوائية والزيرية أنه في منطقة اينارى توجد واحات اونيانكا الكبير واونيانكا الصغيرة وفي منطقة التيبستي واحات بارداي - اوروزومري - يي - كوينزتي - دوهون .

وكذلك توجد في بلاد النيجر في واحات - ييلما - دوكي - اناي . وكذلك في اكرام ( واحة غاشي ) وفي اكلاس ( واحات اينكالي وايفراوان وغيرها . وتوجد في السنغال بساين النخل عند ضفة نهر السنغال وواحة ( لوغا ) .

وتوجد النخيل في البلاد السورية ولكن في نطاق ضيق في الواحات وعند  
ضفاف الأنهار .

وفي فلسطين بمنطقة ( جريكو ) ومنطقة ( غزة ) .

أما شبه الجزيرة العربية فانها بلاد ذات نخيل إنما توفرت المياه - وهكذا  
فان الواحات التي فيها هي واحات النخيل . واهم الجهات ذات النخيل هي الحما  
والبحرين وعمان وحضر موت واليمن ونجد والحجاز .

أما في امريكا الشمالية فان الولايات المتحدة هي اهم الجهات التي تنمو  
فيها النخيل ، وتعتبر ولاية كاليفورنيا هي الاولى حيث تنمو النخيل في مناطق  
ريفر سايد ومنطقة سان دييغو - واينو - وسان برنا دينو - وإنديو .

وفي ولاية الاريزونا في منطقة البحيرة المالحة ( سولت ليك ) ومنطقة  
الكولورادو والكولورادو الاعلى

وفي ولاية تكساس عند ضفة نهر ريوكراند الاوسط بين لاريدو وسان  
انطونيو .

هذا وقد جربت زراعة النخيل في اتحاد جنوبي افريقيا على هوامش  
اقليم صحراء الكاباري وفي اقليم الفيالدي ووجد ان الزراعة ناجحة .  
وكذلك جربت زراعة النخيل في استراليا بولاية كوينزلاند وفي كل من  
( روشامبون ) و ( بركالدين ) حيث استعملت النوى في الاستنبات ولم تكن  
النتائج مرضية جداً .

وبين لنا الجدول التالي توزيع النخيل في العالم حسب احصاءات ١٩٥٢  
( إلا اذا ذكرت كلمة تقدير بجانب الرقم ) .



القطر	عدد النخيل	الملاحظات
العراق	٣٢١٤٦٨٠١	—
ايران	١١٦٠٠٠٠٠	—
باكستان	٨٠٠٠٠٠٠	[ بلوچستان وبنجاب ]
الجزائر	٧٤٨٦٠٠٠	—
بلاد العرب	٤٠٠٠٠٠٠	تقدير
مراكش	٣٩٧١٨٩٣	المنطقة الفرنسية
السودان	٣٠٠٠٠٠٠	تقدير
تونس	٢٥٠٠٠٠٠	»
ليبيا	٢٠٠٠٠٠٠	
مصر	١٨٠٠٠٠٠	تقدير
اسبانيا	٤٠٠٠٠٠٠	
الولايات المتحدة	٣٠٠٠٠٠٠	
البلاد الأخرى	١٠٠٠٠٠٠٠	تقدير

٨٧ ٢٠٤ ٤٩٤

(١) يبدو من الاحصائية المذكورة آنفاً أن زهاء ٣٨٪ من مجموع عدد النخيل في العالم تتمثل في العراق . أي ان عدد النخيل في العراق هو زهاء ٣٢ مليون نخلة من مجموع ٨٧ مليون نخلة في جميع انحاء العالم .  
 (٢) وبعد العراق تأتي إيران حيث فيها من النخيل عدديتراوح بين ١١ مليون و ١٢ مليون نخلة أو ما يقارب ثلث نخيل العراق .  
 وتتنافس الجزائر وباكستان لأحتلال المرتبة الثالثة ويصيب كلا منهما ٨-٧ ملايين نخلة .

(٣) ونلاحظ ان عدد النخيل في مراكش يقرب من نظيره في شبه الجزيرة العربية وفي كل منهما زهاء ٤ ملايين نخلة وان كنا نظن أن العدد في

شبه الجزيرة العربية قد يكون أكثر من هذا التقدير .

( ٤ ) كذلك يبدو من الجدول ان السودان وتونس تتقاربان فيما لديهما من النخيل ويتراوح العدد فيهما بين ٢ ونصف مليون و ٣ ملايين .

( ٥ ) ان في كل من مصر وليبيا زهاء ٢ مليون نخلة . ويبدو العدد بالنسبة لمصر قليلا نظراً لأهتمام مصر في استغلال أرضها في زراعة القطن والحبوب الغذائية وقصب السكر والخضر والفاكهة لضيق أرضها وحاجتها لها في انتاج هذه المحاصيل كنتيجة لنظام الري الدائم السائد فيها . في حين ان العدد بالنسبة الى ليبيا يبدو طبيعياً باعتبار قساوة بيئتها وشحة المياه فيها وصغر مساحات الأرض القابلة للاستغلال وانتاج المحاصيل .

( ٦ ) وبعد ذلك يأتي دور كل من الولايات المتحدة واسبانيا وبتراوح عدد النخيل في كل منهما بين ٣٠٠٠٠٠ و ٤٠٠٠٠٠ نخلة أي أن عدد النخيل في كل منهما يكاد يقارب عددها في لواء الدليم من العراق .

( ٧ ) أما البلاد الأخرى التي ليست لديها احصاءات أو تقديرات فهي الجهات شبه الجافة من جمهورية الهند الممثلة في شمالها الغربي وبلاد النيجر وجزر موريس وارتيريا والصومال والبرازيل وبلاد الارجننتين وبلاد الصين وغيرها من الأقطار . ويقدر مجموع عدد النخيل في جميع هذه البلاد بزهاء عشرة ملايين نخلة وهو تقدير يمكن القول عنه بأنه دون الحقيقة والواقع .

### نخيل العراق

ذكرنا آنفاً ان بيئة العراق الجغرافية ، سيما القسم الجنوبي من البلاد أمثل البيئات في العالم من حيث ملاءمتها لغرس النخيل وانتاج التمور . كما لاحظنا ان في العراق زهاء سبعة وثلاثين بالمائة من مجموع نخيل العالم . وان عدد نخيله أكثر من ٣٢ مليون نخلة من أصل ٨٧ مليون نخلة في العالم كافة . ومما يجدر ذكره أنه لم يجر أحصاء رسمي لمعرفة عدد النخيل في العراق

قبل عام ١٩٤٥ . وكان الامر قبل هذا التاريخ الاعتماد على التقديرات . وقد كانت هذه التقديرات تشير دائماً الى ان عدد نخيل العراق ٣٠ مليون نخلة دون الإشارة الى أنواعها وأصنافها العديدة . وكانت الكتابات والدراسات الخاصة في هذه الناحية محدودة جداً ان لم تكن معدومة .

### لوحة رقم ( ٢ )



منظر النخيل عند منعطف نهر دجلة

وكان عام ١٩٤٥ ، حيث قررت جمعية التمور العراقية إجراء إحصاء تفصيلي من حيث التوزيع الاقليمي والانواع والأصناف . وقد لاقى المحصون صعوبات جمة في سبيل حصولهم على أرقام صحيحة للنخيل في العراق ومرجع ذلك هو بالطبع عدم تعود أصحاب النخيل على عمليات الاحصاء عموماً ، وكذلك خشية هؤلاء من أن يكون الغرض من الاحصاء غير الغرض الظاهري الخاص بالمعلومات أي لأجل فرض ضريبة أو ما شابه ذلك . وبالرغم من الصعوبات الجمة التي أحاطت بعملية الاحصاء توصل القوم الى نتائج لا بأس بها يمكن للباحث الركون اليها كما حدث لي أنا عندما اتخذت الاحصاء المذكور



اساساً لكتابة رسالتي ، موضوعة البحث عام ١٩٤٨ .

وقد وجدت في إحصاء ١٩٤٥ أن مجموع عدد نخيل العراق هو ٢٣٠٧١٨٧٥ نخلة موزعة بين النخيل حاملة الثمر وعددها زهاء ( ١٧ مليون نخلة أو ٧٨٪ ) والنخل الفحل زهاء ٤٢٥ ألف نخلة ( ٢٥٪ ) والنخل الفسيل زهاء ٧ مليون نخلة ( ٢٠٪ ) . وقد كانت موزعة على الأولوية العشرة التالية : البصرة وحاصتها من مجموع النخيل زهاء ٤٤ بالمائة والنسب المئوية للأولوية الأخرى كانت ١٣ كربلاء و ١٢ الديوانية و ٩ الحلة و ٧ ديالى و ٦ المنتفك و ٥ بغداد و ٣ الدليم و ٣ الكوت و ٣ العمارة .

#### إحصاء ١٩٤٥

عدد النخيل	الولاية
١٠٠٥٦٥٤٧	البصرة
٣٠٧٤٥١٩	كربلاء
٢٨٣٦٥٠٢	الديوانية
٢٠٧٨٨٨٤	ديالى
١٦٨١٢٦١	الحلة
١٤٢٩٠٦٦	المنتفك
١٠٣١٠٧٥	بغداد
٣٠٢١١٠	العمارة
٢٩٩٩٧٧	الدليم
٢٨١٩٧٤	الكوت
٢٣٠٧١٨٧٥	المجموع

وقد دلتني إحصاء ١٩٤٥ أيضاً على أنواع النخيل الحاملة للثمر والفحل والفسيل في الأولوية العشرة التي تتمثل فيها النخيل حسب النسب المئوية التالية :

<u>الملاحظات</u>	<u>الفجل</u>	<u>الفسيل</u>	<u>النخيل الحامل</u>	<u>اللواء</u>
النسبة المئوية	٤٦ر٥	٣٦ر٧	٤٥ر٣	البصرة
	١٠ر٥	١٤ر٠٩	١٣ر٢	الحلة
	٧ر٥	—	١٣ر١	الديوانية
	٥	٦ر٨	٧ر٤	كربلاء
	٦ر٧	١٧ر٦	٦ر٨	ديالى
	٩ر٨	٤ر٤	٦ر٦	المنتفك
	٣ر٩	٥ر٧	٤ر٢	بغداد
	١ر٤	١ر١	١ر٣	الدليم
	١ر٣	١	١ر٣	الكوت
	—	٢ر٧	٠ر٨	العمارة
	<u>١٠٠</u>	<u>١٠٠</u>	<u>١٠٠</u>	المجموع

ولا يحتاج الإحصاء الى تعليق اذا ان التوزيع نسبي حسب اهمية كل لواء في المجموع العام للنخيل .

أما أصناف النخيل حسب احصاء ١٩٤٥ ، فان الجدول التالي يبين ذلك بوضوح .

<u>الملاحظات</u>	<u>الانواع الاخرى</u>	<u>الخضراوي</u>	<u>الخلاوي</u>	<u>الساير</u>	<u>اللواء الزهدي</u>
نسبة مئوية	١ر١	٢ر٧	٠ر٢	١ر٨	العمارة
	٣ر٢	—	—	—	بغداد
	٤٧ر٢	٧٠	٩٩ر٨	٩٢ر٢	البصرة
	١٦ر٨	—	—	—	الديوانية
	—	—	—	—	ديالى
	—	—	—	—	الدليم
	٨ر٧	—	—	—	الحلة

الملاحظات	الفجل	الفسيل	النخيل الحامل	اللواء
	٥٥	—	—	١٥٢٢ كربلاء
	١٧٥	٢٦٤	—	٣٣٣ المنتفك

يلاحظ على النسب المثوية لأصناف النخيل حسب الأولوية ما يأتي :

( ١ ) البصرة تكاد تحتكر نخيل السايرو والحلاوى وتشمل على ٧٠ بالمائة من نخيل الخضراوي .

( ٢ ) القرات الاوسط والأدنى ( الديوانية - الحلة - كربلاء ) ، يحتكر ٦٠ بالمائة من نخيل الزهدي .

( ٣ ) تشمل المنتفك على زهاء ٢٦ بالمائة من نخيل الخضراوي وديالى ١٥ بالمائة من نخيل الزهدي .

أما احصاء ١٩٥٢ ، وهو الاحصاء الأحدث ، فانه يدلنا على أن مجموع عدد النخيل في العراق أكثر من عددها الوارد في الاحصاء السابق بزهاء ٥٠ بالمائة . وهذا ما قدرته سابقاً في بحث لي نشر قبل نحو خمس سنوات ( \* ) . وهكذا فإن مجموع نخل العراق حسب احصاء ١٩٥٢ المذكور اعلاذهو أكثر من ٣٢ مليون نخلة .

ونحن نحفظ برأينا التفصيلي حول احصاء ١٩٥٢ ، حيث أنه لم يكن موافقاً للتوفيق المنتظر له وذلك الأمرين يتعلق أولها بمن كان يعطي الحقائق للمحصين حيث لم يكونوا مخلصين صادقين في إعطاء الحقائق لنفس الاسباب التي ذكرناها بشأن احصاء ١٩٤٥ ، وثاني الأمرين هو شخص القائمين بالأحصاء مباشرة وهم المحصون الذين وقع عليهم الاختيار نظراً لجهلهم في اصول الاحصاء الفني من جهة وكسلهم وتواكلهم من جهة اخرى . وعلى كل حال يمكن القول بأن الاحصاء الجديد - احصاء ١٩٥٢ - هو أكثر دقة وقرباً للواقع من الاحصاء السابق . ويلاحظ بأنه لم

• انظر الدباغ المصدر السابق ص ١٩٩





### خريطة النخيل في العراق

(وقد وضعها باللغة الانكليزية - كما هي في الأصل - خصيصاً لاطلاع اساتذتي بجامعة برمنكهام). وهي لا تشمل نخيل البصرة

يجر تعداد النخيل لألوية العمارة والكوت والديلم وكر كوك . مع العلم بأن مجموع نخيل هذه الألوية ( حسب احصاء ١٩٤٥ ) يكاد يبلغ ١٥ مليون نخلة مع العلم ان لواء الديلم لم يجر فيه اي تعداد في الاحصائيين جميعاً (١٩٤٥ و ١٩٥٢) وقدّر العدد في هذا اللواء بزهاء ٤٠٠ الف نخلة . كما دلنا احصاء ١٩٤٥ على ان عدد النخيل في لواء كركوك هو زهاء ٥٦٤٠١ نخلة .

### انواع نخيل العراق ( ١٩٥٢ )

لاحظنا فيما سبق أن انواع النخيل في العراق ثلاثة هي النخل المثمر والنخل الفسيل ، والنخل الفحل . ويبلغ النخل المثمر في العراق عدداً يقرب من ٥ و ٢٤ مليون نخلة ومن حيث النسبة المئوية بالنسبة لمجموع النخيل نجدها تصل الى نحو ٧٦ بالمائة .

ويروى عدد النخل الفسيل على الـ ٧ ملايين نخلة ونسبتها المئوية نحو الـ ٢٢ بالمائة من المجموع .

أما النخل الفحل فعدده زهاء نصف مليون نخلة والنسبة المئوية أقل من ٢٪ بقليل . (\*)

ويبدو هذا التصنيف طبعياً ، حيث قد سبقت الإشارة بأن طلع نخلة واحدة من النخل الفحل يكفي لتلقيح خمسين نخلة من النخل المثمر وهكذا نلوجعنا الى الاحصاء رأينا ان النسبة ذاتها محفوفة باعتبار نصف مليون نخلة من النخل الفحل يقابلها نحو ٢٤٥ مليون نخلة من النخيل الحاملة للثمر .

وفما يتعلق بالنخل الفسيل فان معظمها ان لم تكن جميعها ستصبح في المستقبل القريب او البعيد ( بالنسبة لاهوارها ) نخلاً حاملاً للثمر .

---

هناك نوعان من الفحل كما اشرنا سابقاً وهما الغنابي وهو نوعان ايضاً الاحمر والأخضر . والحسكري وهو ثلاثة انواع هي - (١) السيمسمي و (٢) القريطي و (٣) والوردي .

## التوزيع الإقليمي للأنواع

يمكن القول اجمالاً بأن أنواع النخيل الثلاثة تتمثل جميعها في الولاية التي توجد فيها النخيل كما يبدو ذلك واضحاً في الجدول التالي (١٩٥٢)

اللواء	النخل المثمر	الفسيل	الفجل	المجموع	الملاحظات
بغداد	١٣٥٢٩٤١	٨٣٧٤٢٨	٢٠٥٢١	٢٢١٠٨٩٠	
ديالى	١٨٥٣٣٨٤	٩٠٦٩٥٢	٣٧٣٢٦	٢٧٩٧٦٦٢	
الحلة	٣١٠٣٣٣٧	١٥٧١١٨١	٧٥٣٤٤	٤٧٤٩٨٦٢	
الديوانية	٣٠٠٠٧٨٤	٤٠٢٦٥٨	٧٦٦٤٣	٣٤٨٠٠٨٥	
كربلاء	١٣٢٧٥٩١	٥٠١٧٣٣	٤١٥١٥	١٨٢٠٨٣٩	
المنتفك	١٨٥٩٠٣٢	٢٩٦١٩٧	٥٥٤٣٩	٢٢١٠٦٦٨	
البصرة	١٠٩٣٠٨٠٧	٢٣٠٥٤٠٥	١٦٣٥٦٠	١٣٣٩٩٧٧٢	
العمارة	٤٣٢٤١٣	١٢٨١٦٣	٣١٥٣٤	٥٩٢١١٠	تعداد ١٩٤٥
السكوت	٣٠٣٤٩٦	٤٣٨٩٤	١١٢٢	٣٧٨٥١٢	» »
كر كوك	٣٢٧٥٧	٢٣٣٣٤	٣١٠	٥٦٤٠١	» »
الديلم	٣٣٠٠٠٠	٦٥٠٠٠	١٥٠٠٠	٤٠٠٠٠٠	تقدير
<hr/>					
المجموع	٢٤٢٢٦٥٤٢	٧٠١٦٩٤٥	٥٠٣٣١٤	٣٢١٤٦٨٠١	

يستنتج من الجدول المذكور آنفاً ما يأتي

(١) أن حوالي ٤٥ بالمائة من النخل المثمر جميعه يتمثل في لواء البصرة ، في حين أن نسبة النخل الفجل هي زهاء ٣٤ بالمائة من المجموع ونفس النسبة الأخيرة بالنسبة للفسيل . وبالطبع تعتبر البصرة هي الأولى من حيث مجموع نخيلها ، إذ فيها زهاء ٤ و ١٣ مليون نخلة من مجموع ٣٢ و ٢ مليون نخلة في العراق كله .

(٢) أن اللواء الذي يلي البصرة من حيث الأهمية العددية هو لواء الحلة



أذ فيه زهاء ٤٠٧٥ مليون نخلة منها زهاء ٣١١ مليون من النخل المثمر وزهاء ١٠٦ من النخل الفسيل والبقية من النخل الفحل .

(٣) تحتل الديوانية المرتبة الثالثة في عدد نخيلها حيث فيها زهاء ٣٠٥ مليون نخلة منها زهاء ٣ ملايين من النخل المثمر و٤٠٠ الف نخلة من النخل الفسيل والبقية من النوع الفحل .

(٤) لواء ديالى هو اللواء الرابع وعدد نخيله زهاء ٢٠٨ مليون نخلة منها زهاء ١٠٨٥ مليون من المثمر والبقية من الفسيل والفحل .

(٥) بغداد والمنتفك لواء آن يتساوي فيها عدد النخيل وفي كل منهما زهاء ٢٠٢ مليون نخلة ، وهما في المرتبة الخامسة من حيث الأهمية وتحتل كربلاء المقام السادس وعدد نخيلها زهاء ١٠٩ مليون . أما العمارة والكوت والديلم فهي أقل الأولوية من حيث عدد النخل حيث يقل عدد نخيل كل منها عن نصف مليون نخلة .

أما كركوك فنخيلها زهاء (٥٦) الف نخلة وليست من النخيل التي تعطي ثمراً جيد سواء من حيث الكمية او النوعية .

### اصناف النخيل

في العراق اليوم نخيل تحمل الثمار وتنتج ( ٤٥٥ ) صنفاً من اصناف التمور كما سيجي الذكر عن هذه التمور وميزات أهمها التجارية منها وغير التجارية .

وفلاح النخل الحاذق في مستطاعه التفريق بين اصناف النخل من ملاحظة شجرة النخل نفسها ولكن امثال هكذا فلاحين يندر وجودهم الآن في إثنين نخل العراق ويوجد منهم البعض في منطقة العرب وديالى بوجه خاص . وليس في وسع الباحث أن يستنتج أوصافاً معينة لأصناف النخيل المختلفة . وكذلك الفلاح نفسه لا يملك القابلية التي تؤهله لتشخيص الاصناف

حسب اوصاف معينة . لذلك فان الاعتماد على تقسيم النخيل الى اصنافها يكون على اساس تمورها بالدرجة الأولى .

ويلاحظ على تعداد النخيل - حسب احصاء ١٩٥٢ - ان أكثر الأولوية تعدداً في اصناف النخيل هو لواء البصرة . وبعد ذلك يأتي دور لواء ديالى . اما الأولوية الاخرى فان اصنافها الأساسية ثلاثة ( عدا نوعي الفحل والفسيل الذين سبق الذكر عنها في انواع النخيل ) . وهذه الاصناف الثلاثة هي نخيل الزهدي والخستاي والادكال .

اما اصناف نخيل البصرة فأهمها - من الناحية العددية - هي نخيل السائر ويبلغ عددها زهاء خمسة ملايين نخلة ويأتي بعدها نخيل الخلاوي وعددها زهاء ٣ و ٣ مليون نخلة + ثم الخضراوي وعدده نخيلة زهاء المليون + والزهدي وعدده نخيلة زهاء ٦٠٠ الف نخلة + وبعد ذلك يأتي دور نخيل الانواع الاخرى الممثلة بنخيل البرحسي والديري والبريم والجرجاب والعويدي والحوزي والادكال ( عدا الفحل والفسيل ) .

اما اصناف نخيل ديالى والديوانية والحلة والمنتفك وبغداد وكربلاء فموضحها الجدول التالي ( ١٩٥٢ )

اللواء	الزهدي	الخضراوي	الخستاي	السائر
ديالى	١٥٢٦٨٠٥	١٣٧٣٨	١٣٧٤٧٢	٤٦٥١٣
الديوانية	٢٢١٩٥١٥	—	٤٩١٨	—
الحلة	٢٨٣١٦١٣	—	٨٩٤٠٢	—
المنتفك	٤١٦١٩٨	٥٤٧٧٣٨	—	٤٥٨٢٣٤
بغداد	١٢٨٣٠٩٨	٣١١٠	٣٣١٣٦	—
كربلاء	١١٨٨٦٤٦	—	٧١٤٨٥	—

اللوام	الادكال	الفسيل	الفجل	المجموع
ديالى	١٠٣٣٨٠	٨٩٢٣٤٤	٣٧٠٠٠	٢٧٥٩٧٥٤
الديوانية	٧٢٦٣٥١	٤٠٢٦٥٨	٧٦٦٤٣	٣٤٨٠٠٨٥
الحلة	١٨٢٣١٧	١٥٧١١٨١	٧٥٣٤٤	٤٧٤٩٨٦٢
المنتفك	٤٣٦٦٦٢	٢٩٦١٩٧	٥٥٤٣٩	٢٢١٠٦٦٨
بغداد	٣٣٦٠١	٨٣٧٤٢٨	٢٠٥٢١	٢٢١٠٨٩٠
كربلاء	٦٧٤٦٠	٥٠١٧٣٣	٤١٥١٥	١٨٧٠٨٣٩

يبندو من الاحصائية المذكورة آنفاً ان في الوجة الفرات الاوسط والادي ( كربلاء والحلة والديوانية والمنتفك ) زهاء سبعة ملايين نخلة من نخيل الزهدي من أصل زهاء ١٠ ملايين نخلة في جميع ألوجة النخيل في العراق. وعدا عن هذه المنطقة هنالك أيضاً نخيل للزهدي في كل من لوائي ديالى وبغداد ومجموع نخيل الزهدي فيهما زهاء ٢٨ مليون نخلة يصيب ديالى منها أكثر من نصف هذا المجموع بقليل. في حين ان نخيل زهدي البصرة لا تزيد الا قليلا على نصف مليون نخلة.

أما نخيل الخضراوي في العراق فتتقاسمها البصرة والمنتفك باعتبار تجاوزهما لبعضهما. وفي البصرة من نخيل الخضراوي زهاء المليون ، في حين ان في المنتفك زهاء نصف مليون نخلة من نخيل الخضراوي ، وهنالك بضعة عشر الف نخلة من الخضراوي في ديالى وبضعة آلاف منه في بغداد.

أما نخيل الادكال ، فتمورها على أنواع كثيرة الشبه ببعضها وبعض انواع التمور الأخرى . ويبلغ مجموع عدد هذه النخيل زهاء المليونين منها زهاء ثلث العدد يمثل في لواء الديوانية ( حوالي ٧٣٠ ألف نخلة ادكال ) وزهاء الربع ( نصف مليون نخلة ادكال ) في المنتفك . وفي الحلة حوالي ثمن المجموع ( نحو ٢٠٠ الف نخلة ادكال ) وفي ديالى زهاء المائة الف نخلة منها . في حين ان البقية تتقاسمها كربلاء وبغداد على التوالي .



أما نخيل الخستاي فتكاد تنعدم في البصرة . ويبلغ مجموع عدد نخيلها في العراق كافة زهاء ٣٥٠ ألف نخلة منها نحو ١٤٠ ألف نخلة خستاي في ديالى و ٩٠ ألف نخلة في الحلة و ٧٠ ألف نخلة في كربلاء و ٣٥ ألف نخلة في بغداد والبقية في الديوانية .

### الخضر والمأكولات بين النخيل

نما بين بساين النخيل في العراق أن أرضها مستغلة في زراعة بعض الخضر . كما أن فواكه إقليم البحر الأبيض المتوسط تنمو نمواً حسناً بين أشجار النخيل وتستظل بها من لفتح أشعة الشمس في صيف العراق القائل . ويمكن القول بأنه يندر أن تخلو أية أرض واقعة بين النخيل من الخضروات كل حسب نوعه والحاجة اليه سواء كانت الغاية من زراعة نوع الخضرة لاستهلاك الفلاح الخاص أو لأجل تجهيز أسواق المدن بمنتجات الخضر .

أما أهم الخضروات النامية في أراضي بساين النخيل فنذكرها هنا مرتبة حسب الحروف الأبجدية وهذه هي :

الأكطين ( اليقطين ) والأكطين ابو ركاب ( حبيب احمد ) والبصل والبامية ( البانية ) والبطاطا ( بتيته ) والبيذنجان ( البيتنجان ) ، والبطنج ، والرزين ، والبطيخ ، والباقله ( الباقلة ) ، والثوم ، والجزر والخلبة ، والحناء ( الحنة ) ، والخس ، والخيار التعروزي ، والخيار المائي ، والدبشي ( يطلق هذا الاسم على اسم الرقي في بعض جهات الفرات الأوسط والادنى ) والرقي ( الركي ) ، والرشاد والسلق ( السلك ) والسبيناغ ، والشوندر ، والسلفم ( اللفت ) والشبنت ، والشجر الاحمر والطماطة ، والفجل ، والفلفل ، والسكرات والكرفس ، واللوبياء واللهاثة والمماش .

وفي حالة عدم استغلال أرض البستان في استنبات الخضروات فإن الادغال من نوع الحشائش تنمو فيها ، فتصبح مزرعى ، ويقوم صاحب البستان بتأجيرها الى اصحاب الاغنام والماعز .

اما اشجار الفاكه النامية بين النخيل ، فيمكن القول بان اهم المناطق ذات الفاكه هي بساين ديالى وبساين كربلاء وبساين بلد وبساين بغداد . ويمكن القول بان اشجار الموالح في منطقة ديالى هي اهم المناطق على الاطلاق بالقياس مع بساين المفضل الاخرى في بقية جهات العراق . اما بساين بلد فتشمل على اهم حدائق الكروم . في حين ان بساين كربلاء تشمل حدائق فاكه الكوخة وغيرها . وتشمل بساين بغداد على اشجار النارج وبعض الموالح عددا عن انواع الفاكه الطرية الاخرى الممثلة بالشمش والكوخة والاجاص . وتوجد اشجار التناح في جميع البساين المذكورة سيما لوائي ديالى وبغداد .

وها نحن ندرج اسماء انواع الفاكه النامية بين اشجار النخيل حسب الترتيب الأبجدي . وهذه هي :-

الآلوبالو ( من نوع الاجاص الصغير الحجم ينمو في بدره ) . البرتقال والتوت والتين والتناح والتين الشوكي (بقلة) والجوز ( في منطقة زرباطية وشجرة واحدة في العمارة ) والحيوه والخوخ الصوفي والخوخ والرماد والزيتون ( بقلة ) والسفرجل والسدر ( النيك ) ، والطرنج والعنب ( الكروم ) والكنار ( في زرباطية وهو النيك ) ، والنارج والنوى ( الليمون ) الخلو والحامض والنوى الهندي ( نوى بصرة - وهذا نادراً جداً )

#### ١ راضى النخيل والقمر

شأن النخيل شأن غيرها من اشجار الفاكه بخصوص تعرضها لآفات والحشرات عدا عما يؤذيها من الظاهرات الطبيعية المتعلقة بالمناخ واحوال الجو وبالمياه والتربة .

ومن هذه الظاهرات رياح (البارح) وهي رياح السموم المعروفة والتي هي رياح شمالية

غربية أو غربية . وتسبب هذه الرياح ضرراً جلياً في ثمار التمر حيث تؤدي في الغالب الى تقليل الرطوبة النسبية في الجو فيؤدي الامر الى تبخير مياه ثمار النخل مما يسيء الى نوع الثمرة وحجمها . وبالتالي يقل مقدار وزنها .

كذلك يقال عن الزوابع الرملية ، التي تضر بالثمار خصوصاً اذا صادف ذلك مع اصابة الثمار بعنكبوت النخيل الذي سيحجب الذكر عنه بعد قليل .

ويضاف الى ذلك أن المياه الوفيرة في فصل النضض وشحة المياه في الصيف وهما يضر النخل فيجب ألا يكون هناك افراط ولا تقريط في مياه ري النخل .

وكنت اريد ان افصل بين امراض النخلة ( كشجرة ) وبين امراض الثمرة ( كثمرة ) ولكن وجدت من الافضل ان ابحثها سوية نظراً للعلاقة الطبيعية الوثيقة بين الشجرة وثمرها .

وبناء على ذلك يمكن تلخيص اهم الامراض والآفات والحشرات التي تصيب النخل بما يأتي :

#### ١٢ « خياس طلع النخل » (\*)

يتمتع ان هذا اخطر الامراض التي تنجم عنها خسارة اقتصادية كبيرة لنخيل العراق في حالة الاصابة به و لكن من حسن الحظ أن الاصابات الخطرة نادرة حيث ان العادة ان تكون خفيفة لا تزيد على ٢ بالمائة من النخل .

ومما يجدر ذكره ان منطقة البصرة ( بين الفاو جنوباً والقورنة وناحية المدينة شمالاً ) هي اكثر المناطق تعرضاً لخطر هذا المرض مع العلم انه قد تكون هناك اصابات بسيطة بهذا المرض .. احياناً - في بساين ديالى والحلة وبغداد . واقرب عهد لنا بأصابة نخيل البصرة بهذا المرض كان في موسم ١٩٤٩ (\*\*)

MauJinilla Schiaetta . \*

• راجع الاعظمي - عبدالرزاق - مجلة الزراعة العراقية ج ٣ ص ٦ - ١٩٥١

ص ٢٩٥ - ٢٩٨

(\*\*) انظر الاعظمي - المصدر السابق ص ٢٩٥



كما سنرى .

ومما يميز مرض خياس الطلع تكون بقع داكنة متخيسة على السطح الخارجي للطلعة ، وقد تكون هذه البقع واسمة شاملة للطلعة جميعها . ويلاحظ انه في الاصابات الشديدة قد لا تفتح الطلعة فلا ينطلق اللقاح منها وتموت الشرايين وهي في مهدها .

ويتسبب خياس الطلع عن عاملين هما : (١) العامل الحيوي . و (٢) العامل الفسيولوجي . والعامل الحيوي هو الذي يسببه نوع خاص من انواع الفطر . بينما نجد الفسيولوجي سببه الانخفاض الهائل في درجة الحرارة دون درجة التجمد في اثناء ظهور الطلع او في اوقات وشيك ظهوره .

وما يجدر التنويه به أن إصابة موسم ١٩٤٩ قد فتكت بطلع نخيل البصرة فنكا ذريعا حيث قدرت نسبة الإصابة حينذاك بين ٥٠ بالمائة و ٨٠ بالمائة من النخيل .

ويمكن القول اجمالا أنه اذا ما أصيب طلع النخل بمرض الخياس فلا يرجى شفاؤه مهما كانت العناية بالعلاج وهكذا فان الاعتماد كله يكون على الوقاية التي يمكن تلخيص وسائلها بما يأتي :

« أ » العناية الكبرى بخدمة النخلة وتهيئة متطلباتها لتكون قوية نشطة وهكذا تكون بمنجى من الإصابة :

« ب » غرس اصناف النخل المقاومة لمرض الخياس ومن امثلتها الحلاوي والزهدي في حين أن صنف الخضراوي والليلوي كثيرا التعرض للإصابة بهذا المرض .

« ج » قص الطلع المصاب حالا وأزاله بروية وجعه ونخرقه لتجنب تطاير الفطر او بذيراته لتصيب النخل السليم .

« د » عدم استعمال الآلات التي استعملت في النخل المصاب مرة أخرى في

النخل السليم وذلك لمنعاً للعدوى المتوقع .

### (٢) عنكبوت غبار النخيل (\*)

إن اصل هذا المرض منشؤه تسلط عنكبوت صغير أصفر اللون مخضر قليلاً على غمار النخل وهي في دور الخلال ، وذلك في مسهل شهر حزيران حيث ينسج شبكة من النسيج الرقيق وبعد ذلك يترآكم الغبار على هذه الطبقة الرقيقة بحيث تبدو الثمرة ذات لون وسخ داكن بحيث يتبادر الى ذهن البعض بأنها طبقة من الغبار ، ولكن الواقع إن هناك عدداً من العناكب ذات الاعمار المختلفة تتحرك تحت النسيج الذي عملته لمحافظة نفسها من الرياح ومن اعدائها الاخرى وكذلك لتعمل بيئة صالحة لوضع بيوضها .

ويصيب هذا العنكبوت خلال الخضراوي والليلوي والبرحي . بصورة مبكرة في شهر حزيران في البصرة وتشتد الاصابة في شهري تموز وآب . ولهذا العنكبوت شكلان هما الشكل الصيفي ذو اللون الاصفر المائل الى الخضرة والمذكور آفاً ، وهو سريع الحركة ويعيش على العزوق وطبقة نسيج الثمرة .

أما الشكل الشتوي ذو اللون الاحمر واللون الاحمر الداكن الذي ينسحب من الثمرة الى السعف في اواخر مرحلة الرطب ليقتضي فصل الشتاء حيث يلتصق بالخوص ويبقى ساكناً حيث تمر عليه فترة الشتاء وهو في دور تقل حركته فيه بسبب الجوع .

ويضع العنكبوت ايضاً نوعين من البيض هما البيض الصيفي حيث تضع الانثى بيضها بين الخيوط الحريرية التي تنسجها على العزوق ولون هذا البيض صديفي لامع وشكله مدور منحوت بأشكال هندسية منظمة .

### (\*) - Paratetranychus Simplex

راجع جورج - ديمتري ، ( عنكبوت غبار النخيل في لواء البصرة ) مجلة الزراعة العراقية - مج ٣٣ - سنة ١٩٤٨ ص ٤٦٥ - ٤٦٩ .

مأ البيض الشتوي فيمتاز لونه بأنه احمر غامق ومظهره لماع وشكله مدور وتضع الانثى بيوضها في اشهر كانون الاول والثاني وشباط .

ويلاحظ ان الاصابة تشتد بالنسبة لنوع الخضراوي حيث تبلغ نسبه الاصابة ٨٠ بالمائة في منطقة البصرة سيما المناطق المنخفضة في بساتين العجبراوية وبساتين اراضي شط العرب وبساتين اراضي الذنائب في الجنوب .

ومما يجدر ذكره أن الاصابة تشتد في الانواع الآتية حسب التوالي :

١ - الخضراوي . ٢ - الليلوي . ٣ - الديري . ٤ - الخلاوي . ٥ - البرحي

٦ - الجيجاب . مع الملاحظة بأن نوعي الزهدي والساير اصابتها قليلة بالقياس مع الانواع السابقة .

والجدير بالذكر وجود رابطة قوية بين شدة الاصابة بعنكبوت النخيل وانتشارها من جهة وبين كثرة هبوب الرياح الشمالية الغربية الجافة التي يسميها السكان المحليون باسم ( البارح ) من جهة اخري . وتهب هذه الرياح عادة في اشهر الصيف الممثلة بشهور حزيران وتموز وآب وتكون متربة ايضاً .

وتكون المكافحة بواسطة نثر زهر الكبريت باستعمال المناضخ اليدوية على العزوق المغبرة ، وباستطاعة الفلاح الواحد أن يعفر زهاء ٣٥ نخلة . وتتراوح الكمية التي تكفي للنخلة الواحدة بين ٥٠ - ١٠٠ غرام .

(٣) حشرة الدوباس (\*)

وطريقة المكافحة هي ان تعفر النخيل باستعمال مسحوق خليط من النيكوتين والنورة والرماد باستعمال مكائن خاصة للتغير .

(٤) خنفساء (التاذوع) : (\*\*)

التاذوع خنفساء كبيرة تعيش على جذع النخلة وتنخره ، وكلما كثر عددها زاد خطرهما وقد يؤدي الامر الى ابادة النخلة .

ولا توجد طريقة للمكافحة . لذلك ينبغي العناية بالنخلة من حيث الخدمة

\* *Ommatissus Binotatus*

\*\* *Oryctes Elegans*



والتسميد والتقليم والري والخ • • لتكون نشيطة فتية تقاوم الآفات .

( ٥ ) حشرة الحشف ( الحميرة ) : ( \* )

وهذه الحشرة عبارة عن فراشة صغيرة ، تعيش على الثمار وتؤدي الى جفافها بحيث تصبح مجوفة ذات لون أحمر وبمرور الوقت تسقط على الأرض • ولا توجد طريقة لمكافحة ، لذلك لابد من العناية بالنخلة وثمارها كما نوهنا الى ذلك قبل قليل •

( ٦ ) حشرة ( أبو مزريق ) ( \*\* ) •

وأبو مزريق عبارة عن خنفساء كبيرة بنية اللون تعيش على جذوع النخل وعلى العذوق وتنخر فيها •  
أما مكافحتها فليست معروفة ولكن يوصي المختصون بالعناية بالنخلة وثمارها •

وهناك - عدا عما تقدم - حشرات قشرية مختلفة أخرى تعيش على النخيل وثمارها وهي آفات تظهر بين آونة وأخرى ومكافحتها ليست معروفة • وتقوم الأقسام المختصة بوزارة الزراعة العراقية ببحوث وتجارب حول مسألة الآفات والحشرات التي تصيب النخيل لأجل التعرف عليها وعلى ميزاتها وإيجاد طرق ووسائل لمكافحتها •

اقتراحات عاجلة :

يحسن بنا أن نضم صوتنا الى أصوات هؤلاء الذين يهيمون بدوائر وزارة الزراعة لتأسيس دائرة مركزية في قسم الإرشاد الزراعي تكون مهمتها مقصورة على ( غرس النخيل والعناية بها ومكافحة أمراضها ) • وتكون لهذه الدائرة المركزية مبدئياً قرعان - أحدهما في البصرة والآخر في منطقة الفرات ( على أن تؤسس بعد ذلك وبعد مضي بضع سنوات فروع أخرى في

\* *Burachedra Amydrania*

\*\*\* *Pseudoquilus testaus*

ألوية الحلة وكربلا والديوانية والمنتفك ودبالي ) . والسلطات المسئولة في وزارة الزراعة أن تجعل الدائرة المركزية في البصرة ( باعتبارها أهم المناطق ) أو في بغداد باعتبارها محطة عامة للحقول التجريبية وباعتبار إمكان الاستفادة منها في جميع الجهات ووجود الاشراف الفني في الوزارة نفسها ) .

ومن الامور العاجلة (\*) التي تخص النخيل كأشجار فقط وينبغي تحقيقها هي وضع قواعد علمية صحيحة لخدمة النخلة من حيث الزراعة والغرس والتسميد والأرواء والتلقيح . ولابد ما لا وجود أخصائيين في البتة خصوصاً بنبته النخيل . وان كليات الزراعة في يمالم ( كاليفورنيا وفرنسا ) تهتم بالنخيل اهتماماً خاصاً . فلا بد من التفكير جدياً بهذا الموضوع وارسال البعثات العلمية للتخصص في هذا الباب . وذلك عدا عن سبعة مخصصون بأمراض النخيل والآفات التي تصيبها . فضلاً عما سيجيء ذكره من الاقتراحات بصدد التور وتحسينها من حيث الإنتاج السليم والنوعي في الفصول القادمة .

---

\* علمت بأن قسم البستنة بوزارة الزراعة يقوم ببعض التجارب والدراسات المحدودة الخاصة بالنخيل في المنطقة الوسطى . أما فيما يخص المنطقة الجنوبية فليس هنالك من يقوم بتجارب او دراسات تتعلق بها .

## الفصل الثالث

### المفصل في التمور

تمور العالم :

ذكرنا في الفصل السابق جميع جهات العالم التي تنمو فيها النخيل ، وبالطبع تكون البلاد ذات النخيل هي التي تنتج التمور بنفس الوقت ، وان كانت هذه الجهات تختلف عن بعضها البعض الآخر من حيث كميات التمور التي تنتجها وأنواعها .

ويعتبر إنتاج التمور أساساً في قارتين : آسيا وأفريقيا . أما القارات الأخرى الممثلة بأمريكا الشمالية وأوروبا وأمريكا الجنوبية وأستراليا فان إنتاجها ضئيل ليس ذا بال .

وتشير إحصاءات مؤسسة الزراعة والتغذية الدولية ( ١٩٧٠ ) التابعة لهيئة الأمم المتحدة أن مجموع إنتاج العالم من التمور يتراوح بين ٨٥٠ ألف طن و ٩٠٠ ألف طن .

وان إنتاج التمور <sup>\*</sup> في اقطار العالم المختلفة - بمعدل الفترتين ( ١٩٤٩-١٩٤٦ ) و ( ١٩٥٠-١٩٥٤ ) يوضحه الجدول التالي :

---

\* هذه احصاءات ملخصة عن الجداول الاحصائية لمؤسسة الزراعة والتغذية الدولية ، ودليل مؤتمر تونس الدولي ( المصدر السابق ) وحسب كتاب خاص ( جواباً لرسالة من المؤلف ) من الشعبة الاقتصادية والاحصائية . بالإضافة الى الاحصاءات الرسمية لبعض الدول ذات الشأن ( كصير والولايات المتحدة . )



معدل (١٩٤٦-١٩٤٩) - (١٩٥٠-١٩٥٤)

البلاد

(طن متري)

٣٥٠٠٠٠

العراق

١١٠٠٠٠

ايران

٧٥٠٠٠

الجزائر

٧٥٠٠٠

باكستان

٤٥٠٠٠

المغرب العربي (مراكش عموماً)

بلاد العرب (السعودية وعمان وحضرموت

٤٥٠٠٠

والبحرين والحدس)

٣٠٠٠٠

ليبيا

٣٠٠٠٠

تونس

٢٥٠٠٠

مصر

٢٥٠٠٠

السودان

١٤٠٠٠

الولايات المتحدة

٨٠٠٠

اسبانيا

٥٠٠٠

عدن

٤٠٠٠

موريتانيا

٢٠٠٠

فلسطين

٢٠٠٠

سوريا

٢٠٠٠

النيجر

٢٥٠٠٠

البلاد الأخرى

٨٧٢٠٠٠

المجموع

ويستنتج من الجدول المذكور آنفاً أن نصيب العراق ينتج في المعدل هوزهاء ٣٥٠ ألف طن سنوياً من أصل ( ٨٧٢ ) ألف طن لجميع أقطار العالم . وهذا معناه أن نسبة انتاج العراق بالنسبة للانتاج العالمي هي زهاء ٤٠٪ وهذه نسبة عالية جداً اذا ما أخذنا بنظر الاعتبار أن كثيراً من البلاد المذكورة في الجدول تستهلك جميع ما تنتجه واحيائاً تستورد من الخارج لتسد مقطوعة حاجة استهلاكها المحلي .

### أصناف تمور العالم :

سيجيء الذكر عن أصناف تمور العراق في مناسبة قادمة لذلك سفتطرق هنا الى ذكر بعض الأنواع المهمة من التمر في العالم .

#### (١) تمر إيران (\*)

للتمر في إيران اسماء كثيرة في ضوء ألوانها وصلابة مادتها أو لينها وحجمها وتصنف التمر الايرانية وفق ما يأتي :

( أ ) التمر الشديدة الطراوة - هذا النوع من التمر يكون من الطراوة وكثرة المادة اللحمية واللطافة بحيث لا يتم كبسه إلا في جلود القم أو البقر أو التنك أو الجرار والقماقم الخرفية . ومنها تمر « المردارسنك » و « البرماني » و « الهليلة » .

( ب ) التمر الطرية الاعتيادية ، ويأتي هذا النوع في الدرجة الثانية من حيث الطراوة وكثرة المادة اللحمية واللطافة ومنها « المظفتي » و « عبدالآلهي » و « السلطاني - الشاهاني » و « الشكر » . ويكبس هذا الصنف في الجلود أو التنك أو الحصران « الحصاف » .

( ح ) التمر الجافة : ان هذا النوع من التمر لا يتم نضجه إلا بالجفاف . ومنها « الخلك » و « القصب » و « الكروت » و « الحلاوي » و « الحضر اوي »

\* انظر علاني - المصدر السابق ص ١٠

و« الزهدي » و« السويدي » ( خضر اوي العراق وحلاويه طريان ) .

(٢) تمور باكستان والهند :

إن معظم تمور شبه القارة الهندية الباكستانية من انواع التمور غير الجيدة ومعظمها من نوع الادقال (الادكال) (\*) وقد استوردت هذه البلاد منذ نحو عشر سنوات زهاء ثلاثين الف فسيلة من فسائل الحلاوى وغيره من اصناف تمور العراق لمنطقة بنجاب بوجه خاص ولا ندري ماهي النتائج العملية لغرس هذه الأصناف العراقية حتى ساعة كتابة هذا الفصل من الكتاب .

(٣) تمور الحساء والبحرين :

ان اهم اصناف تمور الحساء ( الاحساء ) هي « الخلاص » و « الرز » والنوع الثاني هو النوع الغالب من حيث كمية الانتاج في حين أن صنف « الخلاص » اجود نوعاً ومن اجود اصناف تمور العالم .

(٤) تمور شمالي افريقيا :

(أ) مصر - معظم تمور مصر من صنف الأدقال (الادكال) الرديئة النوع وقد استوردت مصر في الخمس عشرة سنة الاخيرة اصناف اجنبية جيدة مثل « دقلة نور » التونسية كذلك اصناف « الحلاوى » و « الزهدي » و « الخضر اوى » و « البرحي » من العراق . ولكن لا ندري الى أي حد نجحت مصر في انتاج تمور هذه الاصناف .

(ب) تونس والجزائر ومراكش - ان الحكومة الفرنسية ( صاحبة السلطان ) قد بذلت جهوداً كبيرة في سبيل تعزيز زراعة النخل وتشجيعها والعناية بانتاج التمور وتحسين اصول الكبس والتعبئة ، واقامه الحقول التجريبية أما اهم اصناف التمور في هذه الجهات هي « دقلة نور » و « الفارس »

(\*) انظر البكر - عبد الجبار ، ( مدى انتشار نخيل التمر في العالم ) مجلة -

الزراعة العراقية ج ١ م ١ سنة ١٩٤٦ ص ٢٣-٢٧



و) «دقلة طيندا» و «كنتيش» و «مجهول» وغيرها كثير .

( ٥ ) الولايات المتحدة :

لقد تم ادخال غرس النخيل الى الولايات المتحدة الامريكية منذ سنة ١٨٩٨ ، وجرب ذلك بوجه خاص في جنوبي ولاية كاليفورنيا وفي ولاية اريزونا . ولما وجدت نجاح ذلك اخذت السلطات الزراعية تتوسع في دراسة امكانيات هذه الجهات في غرس النخل وانتاج التمور فقامت لذلك محطة تجريبية كبرى في ( إنديو ) بولاية كاليفورنيا . ولقد تم ادخال اجود الاصناف العالمية واستقيت لها انواعا جديدة ليس في العالم كله ما يجاريها . واهم الاصناف في كاليفورنيا الان « دقلة نور » وكذلك صنف « الخلاوي » واصناف اخرى .

ولنعود الى الجدول السابق ( الدول المنتجة للتمور في العالم ) لنستنتج الملاحظات التالية :

١ | إيران هي الدولة الثانية ومعدل انتاجها من التمور زهاء ( ١١٠ ) ألف طن سنويا ، وتصدر من هذه السكية زهاء الثلث كل عام واحيانا تنافس العراق في اسواقه التقليدية في العالم .

٢ | تأتي الجزائر في المقام الثالث حيث يبلغ انتاجها زهاء ٧٥ ألف طن .

وقد تقدمت جميع وجوه انتاج التمور في الجزائر تقدما واضحا . ولكن يلاحظ ان النوع الوحيد الجيد في هذه البلاد هو النوع المعروف باسم « دقلة نور » حيث تجد الجزائر اسواقا لهذا النوع في المملكة المتحدة البريطانية والممالك الاوربية والامريكية وتنافس العراق من نواحي الدعاية وطرق الكبس مع العلم ان العراق - في السنوات الاخيرة - اخذ يحسن في هذه النواحي سيما الكبس . ولذلك يؤمل أن تكون الارجحية لتمور العراق في المستقبل كما سيوضح ذلك في الفصول القادمة .

٣ | باكستان تضاهي الجزائر من حيث كمية انتاجها من التمور حيث

تنتج سنوياً زهاء ٧٥ ألف طن . ولكن الانتاج لا يكفي الاستهلاك المحلي لذلك تضطر باكستان لاستيراد حاجتها من العراق بوجه خاص وان كانت السنوات الاخيرة تان وخصوصاً موسم ١٩٥٥ قد اتسمت بعزوف اخواننا الباكستانيين عن استيراد تمور العراق كما سئرى ذلك في فصلي التجارة ( السادس والسابع )

٤ | البلاد المراكشية والبلاد العربية | المملكة العربية السعودية وعمان وحضرموت والبحرين والחסا ) تنتج التمور ويبلغ انتاج كل منها زهاء ( ٤٥ ) ألف طن سنوياً .

وبعد ذلك يأتي دور كل من ليبيا وتونس وانتاج كل منها زهاء ٣٠ ألف طن . وبعدهما مصر والسودان وانتاج الواحدة منها زهاء ٧٥ ألف طن . اما الولايات المتحدة الامريكية فعدل انتاجها زهاء ١٤ ألف طن . ثم يأتي دور الدول الاخرى .

#### تمور العراق ومحاصيلها الاخرى :

التمور من حاصلات العراق الصيفية . وينتج العراق محاصيل اخرى صيفية ايضاً ، ومنها الحبوب الغذائية المعثلة بالرز والذرة والسمسم والماش والعدس وغيرها . وكذلك المحاصيل الصيفية النقدية المعثلة بالتبغ والقطن بوجه خاص . والى جانب محاصيل الصيف ينتج العراق محاصيل شتوية اهمها القمح ( الحنطة ) والشعير .

والجدول التالي ( معدل خمس سنوات حديثة ١٩٥٠ / ١٩٥٤ ) يبين

تفاصيل اعم محاصيل العراق الغذائية :

المحصول	الانتاج ( طن مئري )
الشعير	٧٨٧.٠٠٠
القمح	٥٠٧.٠٠٠
التمور	٣٥٧.٠٠٠

الانتاج (طن مثري)

٢٥٦٠٠٠

٥٠٠٠٠

الحبوب الاخرى (العدس والماش  
والسمسم والبطيخ)

٥٠٠٠٠

١٩٨٠٠٠٠

المحصول

الرز

الذرة

المجموع

هذا غدا القطن (ومعدل انتاجه للحقبة المذكورة زهاء ٣٢٠٠٠ بالة) أو ما يقرب من ١٢-١٣ ألف طن ، وعدا التبغ ومعدل انتاجه زهاء ١٥ ألف طن سنوياً (تقدير) .

ويستنتج من الجدول ان الشعير يحتل المقام الأول في محاصيل العراق وانتاجه السنوي يتراوح بين ٧٥٠-٨٠٠ ألف طن وبليه القمح (٥٠٠-٦٠٠ ألف طن سنوياً) وبعد ذلك يأتي دور التمور ومعدل انتاجها السنوي زهاء ٣٥٠ ألف طن . وقد يزيد عن ذلك ليتجاوز ٤٠٠ ألف طن وقد يقل احياناً ليبلغ زهاء ٢٠٠ ألف طن أو أقل .

انتاج التمور :

ليست لدينا احصاءات يركن اليها بصدد انتاج التمور وكمياتها من سنة الى أخرى ، وفي الأولوية المختلفة . وكل ما لدينا من المصادر الرسمية احصاءات نحصل عليها من دوائر الاستهلاك . ولا يخفى ان هذه الارقام مضللة ولا يستطيع الباحث المدقق ان يعتمد عليها ليتخذها اساساً في الدراسة ، ومرجع التفضيل هو أن التمور قد تنتج في لواء وتنقل الى لواء آخر وتدخل في قوائم استهلاك اللواء الثاني في حين ان انتاجها كان في اللواء الاول . فثلاً قد تنتج التمور في لواء بغداد وتنقل الى الموصل وهناك يدفع التاجر (رسم الاستهلاك) فتسجل في سجلات الاستهلاك في حين أن الموصل ليست من الأولوية المنتجة للتمور وهكذا .



والحق وجدت صعوبة كبيرة في موضوع دراسة تمور العراق من حيث انتاجها السنوي وتوزيع هذا الانتاج على أقاليمه المختلفة .

وبناء على ذلك فقد اعتمدت على أرقام دوائر الاستهلاك بالتقدير الذي يتفق مع طبيعة بحثي وخبرتي الخاصة بنخيل الجهات المختلفة في العراق . وكذلك اتخذت احصاء النخيل وتوزيعها الاقليمي دليلاً آخر لتقدير الانتاج وذلك فضلاً عن اتصالاتي الشخصية ودراسي لأرقام تجارة التمور والاجازات التي تمنحها جمعية التمور للمشتغلين بتجارة التمور هذا فضلاً عن عوامل أخرى تتعلق بطبيعة الانتاج كل عام وذلك من حيث الغزارة او القلة او اصابة المحصول بآفة او تأثير الفيضان في سنة ما على المحصول وهكذا .

لذلك فاني بذلت غاية جهدي في سبيل التعرف على انتاج التمور وظروفه

المختلفة .

والتقدير الذي اعتمدت عليه جمعية التمور العراقية بشأن معدل انتاج العراق هو ٣٥٠ الف طن وذلك بعد ان اخذت بنظر الاعتبار ظروفًا كثيرة تخص الانتاج في العراق .

وقد اتفقت مع جمعية التمور في تقديرها هذا . واتخذت هذا المعدل اساساً في تقدير الانتاج .

وبالرغم مما ذكرنا من المصاعب الجمة التي يلاقيها الباحث في سبيل تعرفه على انتاج التمور في العراق ، وبالرغم مما يمكن ان تقع فيه مما يمكن ان نطلق عليه إفراطاً او تفريطاً نسبين بشأن ارقام الانتاج . فانا نورد الحقائق التالية عن الانتاج وتطوره خلال اثماني عشرة سنة الاخيرة ( مبتدئه في موسم ١٩٣٨ ومنتية في موسم ١٩٥٥ ) متخوين الامور التالية كحقائق للاستدلال والاسترشاد :

(١) اجزاء النخيل حسب الاولوية. وقد دلتني الاحصاءات العالمية والمراقبة والتقديرات المختلفة للسنوات المتتالية ان معدل انتاج النخلة الواحدة (آخذين بنظر الاعتبار جميع انواع النخيل الحاملة للثمر والفحل والفسيل في العالم) هو زهاء (١٠) كيلو غرامات.

(٢) جدول رسوم الاستهلاك في مختلف انحاء العراق على اساس كميات التمورل المرسمة كل عام.

(٣) تقديرات غرفة تجارة بغداد عن انتاج المحاصيل المختلفة كل عام.

(٤) ارقام التجارة الخارجية في التمورل (وهي مضبوطة نسبيا)

(٥) التقديرات الخاصة بما يستهلك داخل العراق لمختلف الاغراض.

(٦) ان الجمع بين الفقرتين الخامسة والرابعة المذكورتين آنفا مما يسهل

أمر تقدير الانتاج اجمالا.

وبناء على الملاحظات الست التي اخذت بنظر الاعتبار في تقدير الانتاج امكن تنظيم الجدول التالي بشأن انتاج التمورل من موسم ١٩٣٨ حتى موسم ١٩٥٤..

### انتاج التمورل من راء بالطن

السنة	الانتاج	السنة	الانتاج
٣٩-١٨٣٨	٣٤٠٠٠٠	٤٨-١٩٤٧	٣٨١٠٠٠
٤٠-١٩٣٩	٣٣٠٠٠٠	٤٩-١٩٤٩	٣٨١٠٠٠
٤١-١٩٤٠	٣٤٠٠٠٠	٥٠-١٩٤٩	٣٦٠٠٠٠
٤٢-١٩٤١	٣٣٥٠٠٠	٥١-١٩٥٠	٤٣٠٠٠٠
٤٣-١٩٤٢	٣٤٠٠٠٠	٥٢-١٩٥١	٢٨٠٠٠٠
٤٤-١٨٤٣	٣٨٠٠٠٠	٥٣-١٩٥٢	٣٦٠٠٠٠
٤٥-١٩٤٤	٢٣٠٠٠٠	٥٤-١٩٥٣	٣٤٠٠٠٠
٤٦-١٩٤٥	٣٦٠٠٠٠	٥٥-١٩٥٤	٣٥٠٠٠٠
٤٧-١٩٤٦	٣٧٥٠٠٠	٥٦-١٩٥٥	٣٥٠٠٠٠

(١) يبدو على الإحصائية السابقة أن الانتاج يتراوح اجمالاً بين ٣٣٠٠٠٠ طن كحد أدنى (١٩٤٤-٤٥) وبين ٤٣٠٠٠٠ طن كحد أقصى (١٩٥٠-٥١)  
(٢) ان معدل الانتاج السنوي يقرب من ٣٥٠ الف طن .

وإذا ما اخذنا بنظر الاعتبار التوزيع الاقليمي للانتاج ( على اساس دراسة توزيع النخيل في الولاية وسجلات دوائر الاستهلاك ) نلاحظ أن البصرة تحتل المقام الأول من حيث كمية الانتاج وانتاجها بين ١٠٠٠٠٠ - ١٣٠٠٠٠ طن . والحلة هي الثانية في الانتاج ويتراوح انتاجها بين ٤٥٠٠٠ - ٥٥٠٠٠ طن . والثالثة هي كربلاء والديوانية وانتاجها بين ٣٥٠٠٠ - ٤٥٠٠٠ طن . والرابعة هي ديالى وانتاجها بين ٢٥٠٠٠ - ٣٥٠٠٠ طن . وبعد ذلك يأتي دور كل من بغداد والمنتهك وانتاج كل منهما يتراوح بين ٢٠٠٠٠ - ٣٠٠٠٠ طن . أما العمارة والكوت والديلم فان انتاج كل منها يتراوح بين ٤٠٠٠ - ٦٠٠٠ طن في حين ان انتاج كركوك هو حوالى ٣٠٠ طن سنوياً ( على اساس عدد النخيل وسجلات التمور المرسمة في دوائر الاستهلاك ) .

ولأجل أن نأخذ فكرة واضحة عن سجلات دوائر الاستهلاك ، نورد الاحصائية التالية عن التمور المرسمة في مختلف الأولوية خلال موسم ١٩٥٤ :

الكمية كيلو	اسم اللواء	الكمية كيلو	اسم اللواء
٣٠٤٩٠٤١	العمارة	٨٩٢٠٣٨٤١	البصرة
١٤٨٣٨٩٤	الكوت	٢٩٦١١٧١١	المنتهك
٩٦٥٨٦٥٨٨	بغداد	٤٩٦٣٧٤٧٦	الديوانية
١٧٤٩٤٨٠٤	ديالى	٥١٢١٣٠٤١	كربلاء
٢٦٩٣٥٠	كركوك	٨٥٩٦٧٨٨	الحلة
٢٤٢٤	الموصل	٥٣١٦١٦٦	الديلم

٣٤٨٨٨٦٠١٩

المجموع الكلي

ويلاحظ على الجدول اعلاه ان هناك تموراً مرسمة في الموصل . وبالطبع ان



هذه التمور مستوردة من الأولوية الأخرى المنتجة لها .  
 كما ان التمور المرستة في البصرة هي دون انتاجها السنوي بنحو ٢٠-٤٠  
 الف طن . ومعنى ذلك ان بعض التمور تصدر من البصرة الى الأولوية الأخرى  
 وترسم هناك وهكذا ...

### كيف تستهلك تمور العراق

رأينا ان معدل انتاج التمور في العراق هو زهاء ٢٥٠ الف طن سنوياً  
 فالى أين تذهب هذه الكمية الكبيرة من التمور كل عام ؟ من دراسة جداول  
 الصادرات من التمور الى مختلف الاسواق ( كما سيرد ذكرها في الفصلين السادس  
 والسابع من الكتاب ) في الامكان ان نستنتج بان معدل مقدار التمور المصدرة  
 الى خارج العراق ( باستثناء تمور السابلة الخاصة باكتيال العشائر في الحدود  
 العراقية ) يتراوح حوالي ٢٤٠ الف طن . ومعنى ذلك أن الباقي وقدره زهاء  
 ١١٠ آلاف طن لابد ان يذهب الى الاستهلاك المحلي .

اما وجوه استهلاك التمور فتتلخص فيما يأتي :

« ١ » للاستهلاك البشري ٦٠٠٠٠ طن

« ٢ » اكتيال العشائر ومبادلات الحدود ٢٥٠٠٠ طن

« ٣ » صناعة الدبس ١٥٠٠٠ طن

« ٤ » تقطير العرق ١٠٠٠٠ طن

اما الاستهلاك البشري للتمور فلما لاحظ في السنوات الاخيرة ان الاقبال  
 على التمور من قبل الفرد العراقي ليس كما كان في سنين سابقة ولعل مرجعها منافسة  
 الفواكه الأخرى من جهة ، وعزوف نسبة كبيرة من سكان المدن عن استهلاك  
 التمور للسبب المذكور . وهكذا بعد ان كان يقدر الاستهلاك البشري بزهاء  
 ١٠٠-٢٠٠ الف طن فيما سبق ، فان ذلك قلص هبط الى ٦٠٠٠٠ الف طن .  
 ولعل التقدير السابق مبالغ فيه عداعما ذكر من الأسباب بشأن عدم اقبال الفرد

العراق على استهلاك التمور الا اذا كانت طازجة في مستهل الموسم . أما التمور المكبوسة في العراق فلا يستهلكها إلا سكان القرى والارياف والطبقة الفقيرة من اهل المدن وفي نطاق محدود بالنسبة للآخرين .

ويمكن توزيع الاستهلاك البشري للتمور في مختلف الوية العراق حسب الاحصائية التقديرية التالية :

اللواء	الكمية ( طن )	اللواء	الكمية ( طن )
البصرة	١٦٠٠٠	بغداد	٤٠٠٠
المنتمك	٤٥٠٠	الدليم	٢٠٠٠
الديوانية	٥٥٠٠	ديالى	٢٠٠٠
العمارة	٥٥٠٠	كركوك	١٠٠٠
الكوت	٣٠٠٠	السليمانية	١٠٠٠
الحلة	٦٥٠٠	اربيل	١٠٠٠
كربلاء	٦٠٠٠	الموصل	٢٠٠٠

٦٠.٠٠٠

### المجموع الكلي

يبدو من هذا الجدول ان سكان البصرة اكثر سكان العراق استهلاكاً للتمور ويعود ذلك بصورة جزئية الى الهجرة الفصلية لعامل التمور من منطقة العمارة والاهوار المجاورة وبعض البدو الى بساين النخيل للمساعدة في اعمال جني التمور وجدها وكبسها ونقلها . وبلغ عددهم لاءاحياناً زهاء ٢٥ الف او اكثر اذا ما احتسبنا عدد افراد عوائلهم ايضاً . ومقدار ما تستهلكه البصرة زهاء ١٦ الف طن . (٢) وبعد ذلك يأتي دور الحلة وكربلاء حيث تستهلك الواحدة منها بين

٦٠٠٠ - ٦٥٠٠ طن سنوياً .

«٣» ثم الديوانية والعمارة والمنتمك ، ويتراوح استهلاك كل منها بين ٤٥٠٠ - ٥٥٠٠ طن سنوياً .

«٤» الكوت وبغداد وتستهلك الواحدة منها بين ٣٠٠٠ - ٤٠٠٠ طن .

«٥» الدليم وديالى والموصل تستهلك زهاء ٢٠٠٠ طن سنويا لكل منها .

«٦» كركوك والسليمانية واربيل الوية مجموع استهلاكها من التمور زهاء ٣٠٠٠ طن لكل منها ١٠٠٠ طن .

### اصناف التمور وميزاتها

لقد سبقت الاشارة بأن هنالك ( ٤٥٥ ) صنفا من اصناف التمور في العراق . وقد استطعت انا نفسي الوقوف على نحو ٧٠ صنفا من هذه الاصناف فقط . اما الاصناف الباقية فقد استطعت الحصول على اسمائها وبعض المواصفات الخاصة بها من الهيئات الفرعية لجمعية التمور العراقية في الالوية التي تتمثل فيها فضلا عن المعلومات التي حصلت عليها من اتصالاتي الشخصية بالمالك والفلاحين . مع العلم بأنه قد توجد اصناف تتخذ أكثر من اسم واحد بحيث ان لها اسما في جهة ما ولها اسم آخر في جهة اخرى .

وها اني اذكر الاصناف جميعها مرتبة حسب الحروف الابجدية . وبعد ذلك سيحيى الذكر عن وصف اهم انواعها التجارية والجيدة ، وهذه هي مرتبة ترتيبا ابجديا :

#### اصناف (أ)

ابو بقيع حلاوي . أبو سويد . ابو فياض . احمد حنجي . احمد ديس . احمد سيد دكله احمد شبلي . أحرر . احر حلاوي . افندي . ام الاجرية . ام الحز . أم الديرم . ام الدبس . ام الدهن . ام البخور . ام المشمش . ام القاضى . ام الخيار . ام ثابت . ام الخيار . ام الطوال . ام العظام . ام العامولة . ام البلاليز . ام البخور . ام البيض . ام الجاموس . ام الكبر . ام الكحل . ام اللوز . ام الليل . ام الصلابيخ . ام حسنة . ام اصابع . ام الكوك . ام الريحه . ام الصيواني . ام الصربي . ام العسجة . ام السلاسل . ام السمجة . ام العدول . ام التمل . ام الهليل . ام ريعين . ام سمرة . ام جنيج . أخطهرى . ابن حماد . ابن حر دكلة . ابن سمر دكلة .



اصابع العروس . اكشمر هن . استعمران . استعمران بحرية . ابراهيمي .  
 اسحق ذكلة . ايراني . . آلوجية . اشقر ( ابيض ) . اصفر عدة اشقر  
 ( اشكر ) . اشراصي . اشرصي . اشرصي اسود . اشوط . ازرق ( ازرك ) .  
 ازرق . ازرق الازرق ( ازرك الازرك ) . ابراهيم سيد . اسود ذكلة ، اسماعيل  
 قدري ذكلة . الامام حسين ذكلة .

ومجموع هذه الاصناف ( ٧٥ ) صنفاً تبدأ بالحرف ( أ ) \*  
 ( ٢ ) أصناف الحرف ( ب ) :

بدره \* بيدرايا . بادمي . بسام ذكلة \* بهراب . بانانا جاني . بنفشة بلحبان  
 بلوطي ، بنت البيض ، بنات البيض ، بنت الخليفة ، بنت الدهان بنات الجدة ،  
 بنات الصوفي ، بنت العرب ، بنت السوداء ، بنت الباشا ، بنت الجبل ، بنت  
 البحر ، بنت الجبل ، بنت الشيخ ، بنت السبع ، بنت سهلان ، بنت المشمش ،  
 بنت الصقر ، بنت البدر ، بنات السعدان ، بحر دكل ، بندر ، بني رماح ،  
 بقلا ، بصراوي ، برين ، برني ، برمالكي ، برضي ، بد ، بيوضي ، بيض الليل  
 بيض الحمام ، بطيخي ، بدره ذكلة ، بغدادي ذكلة ، بيرقدار ، بريم ، بديعة ،  
 بوبكي ، بضيق ، بن عمار ذكلة ، بلجان ذكلة ، بيرى كوزان ذكلة ، برحي ذكلة  
 ومجموع أصناف هذا الحرف هو ٥٣ صنفاً .  
 أصناف الحرف ( ت ) :

هنالك ثلاثة أصناف من هذا القبيل فقط وهي : تبرزل ، وتفاحة ،  
 وتنورد ذكلة .

( ٣ ) أصناف الحرف ( ث ) :

وهي صنفان هما ثيزسي وثكلانة .

( ٤ ) أصناف الحرف ( ج ) :

وعدد هذه الأصناف ( ١٦ ) صنفاً وهي : جهران ذكلة ، جاسي ، جمالي ،  
 جعفري ، جبل ذكلة ، جميعه ذكلة ، جدراوي ، جبلي ، جوزي أصفر ، جوزي ابيض

جوزي بصرة ، جوزي بغدادي ، جوزي أحر ، جمال الدين ، جومكي  
ججباب .

(٥) أصناف الحرف (ح) :

وعدد هذه الأصناف (٣٩) صنفاً ، وهذه هي : حلاوي ، حلاوي مكاوي ،  
حويز ، حنابت الملاية ، حمرة أم الدماغ ، حمرات ، حمرة محمد ، حمرة الشيخ ،  
حمرة عبد ، حمرة جبل ، حمرة عبد السيد ، حلاوان الشيخ ، حلاوة الجوف ،  
حلاوان الجبل ، حلاواني ، حثري ، حلوة ، حلقومي ، حلاي ، حجازي ، حرم  
(دكله) ، حراوي ، حاتم ، حسن أفندي ، حبوشية ، حساوي ، حراف ،  
حضري ، حلائي ، حميوزي ، حمر الرمد ، حباية ، حبشي ، حلبجة دكله ،  
حسوني دكله ، حصار دكله ، حابسي ، حمد دكله .

(٦) أصناف الحرف (خ) :

وعدد هذه الأصناف (٢٤) صنفاً . وهذه هي :

خان دكله ، خنيترية ، خلاص الزين ، خلاع خشن أحر ، خنايزي ،  
خنيزي الحساوي ، خستاوي ، خليل ، خاتوني (دكل الخاتون) خطرية ،  
خطبي ، خالدي ، خركافي (قرقاني) . خصاوي البغل ، خصاوي مشري ،  
خضراوي ، خضراوي بغداد ، خضراوي بصرة ، خضراوي مندلي ، خروف  
دكله ، خرخيس ، حضري ، خضر العبد ، خصباب .

(٧) أصناف الحرف (د) :

وعددها (١٨) صنفاً وهي :

ديبقات ، دراو ، دويك ، دويرق ، دويرجي أحر ، دجواني ، دبواني ،  
دخقي ، دكويي ، ديباني ، دويلي ، ديران ، ديري ، دبرمة ، دعبلي ، ديرم  
الليل ، دم الفارس .

(٨) أصناف الحرف (ز) :

وعددها (٨) وهذه هي :

رجب دكلة ، رفثو ، رزاحر ، رميثي ، رمح ، ريم ، ريق البنات ، راوي .  
( ٩ ) اصناف الحرف ( ز ) .

وعدها ( ١٢ ) وهي :

زهدي ، زهرية ، زريقة ، زب الواوي ، زب الريح ، زرية ، زمبور ،  
زامل ، زند العبد ، زيدى ، زيتونية ، زيزى .

( ١٠ ) اصناف الحرف ( س ) .

وعدها ( ٢٣ ) صنفاً وهي : سكرى ، سكر بحرى ، سن المفتاح ،  
سبيعى ، سداد ، سكرية ، سويدان ، سلايمى ، سلطاني ، سكران ، سكران دكلة  
سرخوشى ، سياني . سيلاني ، سيصندلي ، سيد باقر ، سودان بنت ، سك  
دكلة ، سعادة ، سعادة اسود ، سبع ذراع ، سكرنى ، سينيني .

( ١١ ) اصناف الحرف ( ش ) .

وعدها ( ٢٣ ) صنفاً وهذه هي :

شبيب دكلة ، شط دكلة ، شاطر دكلة ، شنور دكلة ، شهل شلى  
شعلان دكلة ، شعاني ، شالي ، شيربختي ، شيرازي ، شيراني ، شراوين ،  
شرجي ، شتوي ، شموسي ، شويشي أحر ، شويشي اصفر ، شكر ، شماغية ،  
شيش ، شوبان ، شيراني .

( ١٢ ) اصناف الحرف ( ص ) :

وعدها هذه الاصناف ( ٦ ) وهذه هي :

صبيحي ، صاوي دكلة ، صعيدى ، صفاوية ، صاقولي ، صقرة حديد .

( ١٣ ) اصناف الحرف ( ض ) :

وعدها ( ٣ ) هي :

ضلف العنزة ، ضلف الغزال ، ضفر الغزال .

( ١٤ ) اصناف الحرف ( ط ) :

وعدها سبعة ( ٧ ) وهي :



طه افندي ذكلة ، طيب الاسم ( دیری ) ، طرشي عشي ، طيار ، طبخربه ،  
طوبه ، طباشير .

### ( ١٥ ) اصناف الحرف ( ع )

وعدددها ( ٣٩ ) نوعاً وهذه هي :

عسليه ، عسافي ، عرموطي ، عرب عاصيه ، عرب سكي ، علي موسى  
ذكلة ، علق ، عال لونه ، عنبري ، عقيلي ، عاشوري ، عوينه ، عباس ذكلة ، عين  
الله ، عواشة ، عورة ، عمر ذكلة ، عمار ذكلة ، عبارة ذكلة ، عيدني ، غفريته ،  
عمران ذكلة ، غنيب ، عبيدي ، علي شلي ، عابدي ، عز الدين ذكلة ، عطري ،  
عنجاج ، عقزوق ، عويدي ، عويد ذكل ، عومجري ، عامري ، غوينات  
الصاوي ، عيشة ذكلة ، غوريه ، عوني ، عيونات ايوب .

### ( ١٩ ) اصناف الحرف ( غ ) :

وعدددها ( ٣ ) وهي :

غراوة ، غريبه ، غريجاوي .

### ( ١٧ ) اصناف الحرف ( ف )

وعدددها « ٨ » وهذه هي :

فريجة ذكلة ، فرسي ذكل ، فبيد العسل ساني ، فلجة ذكلة ، فروخ  
ذكلة ، فندقية ، فرسية ، فرسي ابيض .

### ( ١٨ ) اصناف الحرف ( ق ) .

وعدددها « ٨ » اصناف . وهذه هي :

قاضي عمه ، قاضي ذكلة ، قلبي حرمي ، قرن الغزال ، قوم الزمان ،  
قراط ، اشوسي ، قريبات ، قصب ، قنطار ذكل ، قنطار ، قباله ، قيطاسي ،  
قلم برمكي ( شبه اصابع العروس ) قنداوي ، قرناوي ، قرنقلي ، قرطلسي .

### ( ١٩ ) اصناف الحرف ( ك ) .

وعدددها ١١ صنفاً . وهذه هي :

كشمشي، ككباب، كرامي، كسلواني، كاكولي، كادية، كبير، ككول  
حسين، كاظمية، كلاوي .

( ٢٠ ) اصناف الحرف ( ل ) .

وعددتها ( ٥ ) وهذه هي :

لياوي ، لامي ، لامع خاتون ، لياوي احمر ، لياوي دكل .

( ٢١ ) اصناف الحرف ( م ) :

وعددتها ( ٤٢ ) صنفاً . وهي :

معلانة ، مسحة الهندية ، مير حاج ، مير علي ، مذهونة ، معوجة ،  
منبيع ، مقطع ، مقناخة ، مضيدق ، مداوي ، ملابس الجوز ، ملفف ، معمق  
الحمرة ، منبه ، منار ، مياشي ، مدادي ، معيدني ، مبارك ، مبشيش ، منصور  
دكلة ، موسى دكلة ، مقايشي ، مدني ، محمودة ، معبوبة الدين ، مايع ، موزر  
دكلة . متري ، مزراحي ، مكتوم احمر ، مكتوم ، مال الله ، ملقوطي .  
مرشادي ، مرزبان ، مكاوي اشكر ، مكاوي اصفر ، مكاوي احمر ، مكاوي ،  
مصطفى دكل .

( ٢٢ ) اصناف الحرف ( ن ) :

وعددتها ( ١٠ ) اصناف وهي :

نجدية ، نوسي ، نهر السلي ، نور دكلة ، نباتي ، نوسيان ، ناشي ، نرته ،  
نقش المبرد ، نقيب .

( ٢٣ ) اصناف الحرف ( هـ ) .

وعددتها ( ٦ ) اصناف . وهذه هي :

هاروني ، هبرة . هلاي ، هبرة الجاموس ، هجري ، هذل .

( ٢٤ ) اصناف الحرف ( و )

وعددتها ( ٢ ) أثنان هما :

وطف ، وريمية .

(٢٥) أصناف الحرف (ي) :

وعدها صنف واحد فقط هو :

يهودي ذكلة .

ولا توجد أصناف تبدأ بالحرف ذ أو الحرف (لا) .

مواصفات الاصناف غير التجارية

هناك عدد من أصناف التمور العراقية التي لا تدخل ضمن الأصناف التجارية الرئيسية . أو انها تنتج للاستهلاك المحلي فقط . وهذه هي :

الاشرصي ( الاشري ) :

النوع الجيد منه يبدو مستطيلاً مدوراً ، طول ثمرته بين البوصة الوحدة والبوصة والنصف . اللون أصفر مائل الى الاحمر الفاتح قليلاً بعد نضوجه . يحوى على قشرة اذا كانت النخلة مستحجة ، نشوة اء وتندم اذا كانت النخلة كبيرة .

والاشرصي من التمور القليلة نسبياً . وأحسن مراحل هذا الصنف هي المرحلة التي تكون فيها الثمرة يابسة . نواته صغيرة رفيعة بالنسبة لحجم الثمرة والحلاوة معتدلة . والنكهة جداً طيبة . ويصلح للأكل وحده أو مع الجوز . ويستحسن أكله اذا عجن مع الجوز أو السمسم ( مدكوكة ) ويكون على شكل حلاوة . وهو مرغوب في الكبس اذا كان رطباً .

وتبدأ مرحلة التحلل في اواسط تموز . أما الرطب فيكون في النصف الثاني من آب والتمر في أواخر تشرين الاول .

وتنتج كميات قليلة منه في بعقوبة . . ولكن انتاجه كبير نسبياً في مندلي وخانقين حيث ان في مندلي وحدها زهاء ٥٠٠٠ نخلة . وفي خانقين ١٠٠٠ نخلة . أما غدد الفسائل التي يحصل عليها سنوياً فهو ٣٠٠ فسيل . .



والصنف السابق يتمثل في لواء دبالى بصفة خاصة .

المكتوم — مستطيل الشكل قريب من التكور ، وهو أصفر « في دبالى » وعلى نسق واحد . الخلال منه يظهر في أواسط تموز والرطب في بداية النصف الأول من آب ويتم نضجه ويصبح تمراً في الاسبوع الرابع من تشرين الأول . والمكتوم من التمور القليلة النادرة في العراق . وأحسن مراحل نضجه حيناً يكون رطباً « نص ونص » . وترغبه العشائر بوجه خاص وهو في حالة التمر . ونواة المكتوم صغيرة رفيعة . وحلاوة هذا النوع معتدلة ، نكهته مستطابة سيما في أول ادوارهِ . مرغوب في الكبس في القرى وغير مرغوب عند اهالي المستوطنات في لواء دبالى ، وذلك لان فيه قشرة رقيقة خارجية .

وتوجد نخيل المكتوم في «لواء دبالى» في الهويدر ٥٠ نخلة ، وفي خرباب ٥٠ نخلة ، وفي بساين الوقف الصغير ١٠٠ نخلة ، وفي بعقوبة ١٠٠ نخلة ويحصل منه على ٥٠ فسيلة كل عام .

ويوجد من المكتوم زهاء ٣٠٠ نخلة في لواء المنتفك منها زهاء ١٨٠٠ نخلة في مركز قضاء سوق الشيوخ وناحية العكيكة و ٦٠٠ نخلة في ناحية كرمه بني سعيد ، وفي النصرية ٤٠٠ نخلة وفي ناحية الجبايش ٤٠٠ نخلة ، ويحصل من نخيل اللواء كافة على زهاء ٤٠٠ فسيلة سنوياً .

الشكري — الشكري من التمور القليلة الممتازة النادرة جداً في لواء دبالى . ويميزه انه قريب من الاستطالة ، يبلغ طوله زهاء البوصة والنصف وعرضه زهاء البوصة الواحدة . ولونه أصفر ، ويصبح — بعد المضج الكامل — شفافاً شمعيًا . تظهر مرحلة الخلال في اواسط تموز ، ومرحلة الرطب في النصف الثاني من آب ، والتمر في اواخر تشرين الاول .

وصنف الشكري مرغوب في جميع مراحلهِ . ومما يميزه ايضا ان نواتهِ

رفيعة صغيرة . وحلاوته معتدلة ونكهته مستطابة جداً ويفضل على انواع التمر  
الآخري من هذه الناحية . ويميزه كذلك انه في درجه بالغه من اللطافة فلا  
يتحصل الكبس في جلد أو خفاف لأن جلده رقيقة جداً ، ولذلك فانه يكبس  
في صناديق الخشب أو الكارتون وبكميات قليلة .

وفي لواء ديالى زهاء ٣٠٠ نخلة من هذا النوع ، ( وقد يوجد مثل  
هذا العدد في جهات العراق الآخري ) . ويتوزع هذا العدد في الهويدر ١٠٠  
نخلة . وفي خربات ٨٠ نخلة وفي بمقوبة ٢٠ نخلة وفي بساتين الوقف الصغير  
١٠٠ نخلة . ويبلغ عدد الفسائل المستحصلة من هذا الصنف ٢٠ فسيلة سنوياً .  
طه افندي - قريب الى التكرار والاستدارة في الشكل . ويقدر طوله  
بزهاء البوصة والنصف وعرضه زهاء البوصة . ولونه اصفر في جميع الادوار  
و المراحل . وهو من التمر القليلة الممتازة .

عبدلي - مستدير اقرب الى الاستطالة ويقدر طوله بزهاء بوصة ونصف  
وعرضه زهاء ثلاثة ارباع البوصة . ولونه احمر في دور الخلال . وعند النضوج  
يميل الى الاصفرار . يبدأ خلاله في اواسط تموز . والربط منه في النصف الثاني  
من آب وتمره في اواخر تشرين الاول .

وهذا الصنف من التمر القليلة النادرة بيد ان غرس نخيله قد اخذ  
يزداد في السنوات الآخيرة في منطقة ديالى . واحسن مراحل التمر في حالة  
الكبس . وتمتاز نواته بأنها متوسطة رقيقة بالقياس مع التمرة . وحلاوته معتدلة  
ونكهته مستطابة عند الكبس . وفي لواء ديالى زهاء ١٠٠ نخلة من هذا الصنف  
ويحصل منه على ١٠ فسائل سنوياً في الوقت الحاضر .

دكل حاج احمد - من الاصناف الصغيرة الحجم طول ثمرته زهاء ثلاثة  
ارباع البوصة وعرضها نصف بوصة . وتبدو مدورة رقيقة واللون اصفر في  
جميع مراحل النضج . ويظهر الخلال منذ اواسط تموز ، والربط في النصف

الآخر من آب والتمر في آخر تشرين الاول . و ( دكل حاج احمد ) من التمر النادرة المرغوبة في الاستهلاك . ويكبس في الجلود حيث تكون الرغبة فيه . وهو مكبوس - كبيرة . وحلاوته معتدلة ونكهته مستطابة . وعدد نخيله في دبال زهاء ٢٠٠ نخلة ، وعدد الفسائل السنوية المستحصلة منه زهاء ٣٠ فسيلة . البرحي - يمتاز هذا النوع عن غيره بأنه عريض عند رأسه « الكع » رفيع عند اسفله . ويبلغ طوله زهاء البوصة الواحدة وعرضه يتراوح بين نصف وثلاثة ارباع البوصة . ولون ثمرته اصفر في جميع ادواره . ومرحلة الحلال في اواسط تموز ، والرطب في الاسبوع الثالث من آب والتمر في الاسبوع الرابع من تشرين الاول .

والبرحي من التمر النادرة - او القليلة - وهو ممتاز ومرغوب في الاستهلاك في جميع ادواره سواء كان خللاً او رطباً او تمرّاً مكبوساً . وذلك لأن حلاوته معتدلة ونكهته مستطابة للغاية ، ومتاز نواته بأنها رفيعة متوسطة الحجم . وعدد نخيله في دبال زهاء ٥٠ - ١٠٠ نخلة يحصل منها على ١٠ فسائل سنوياً .

ويوجد في لواء المنتفك زهاء ١٤٠٠ نخلة من البرحي منها زهاء ١٠٠٠ نخلة في مركز قضاء سوق الشيوخ وناحية العكيكة . و ١٠٠ نخلة في الناصرية و ٢٠٠ نخلة في ناحية كرامة بني سعيد و ١٠٠ نخلة في ناحية الجبايش . ويحصلون من نخيله على ما يقرب من ٢٠٠ فسيلة سنوياً .

مير حاج - وشكل هذا الصنف متكور قريب من الاستطالة ، ويبلغ طوله زهاء البوصة والنصف وعرضه بوصة واحدة تقريباً . ولونه مائل الى الاحمر في جميع مراحل نضجه . يستحصل على خلاله في اواسط تموز وعلى رطبه في اواسط آب وعلى ثمره الناضج نضوجاً تاماً في اواخر تشرين الاول . حلاوته معتدلة ونكهته مستطابة . ومتاز نواته بأنها رفيعة واحسن مراحلها حيناً يكون تمرّاً وخصوصاً عند الكبس .



وصنف (مير حاج) قليل ونادر. وأكثر ما يوجد في «مندلي». ويبلغ مجموع نخيله زهاء ٢٠٠ نخلة تعطي زهاء ٢٠ فسيلة كل عام.

المكاوي - شكل المكاوي اقرب الى الاستدارة والتكور. ويبلغ طول زهاء البوصة الواحدة وعرضه ثلاثة ارباع البوصة تقريباً.

ويميز هذا الصنف أن خلاله احمر. وعند النضج يميل الى الاصفرار. ويبدأ خلاله في التكون في اواسط تموز. والرطب في الاسبوع الثالث من آب والتمر في اواخر تشرين الاول.

وهو من التمور القليلة - والنادرة - وحلاوته معتدلة ونكهته مستطابة. واحسن ادواره حينما يكون تمرّاً مكبوساً. وتتماز نواته بأنها صغيرة ورفيعة وعدد نخيله زهاء ٥٠ نخلة في ديارى.

الشويشي الاحمر - من تمور لواء المنتفك النادرة شكله متكور وقريب من الاستطالة وطوله بوصتان وعرضه نصف بوصة ولونه اسود مائل الى حمرة مخزية. قشرته شفافة. وهو متأخر النضج حيث يبدأ خلالا في اواسط ايلول ويكون رطباً في اواخره وتمرّاً في اواخر تشرين الاول. ويستطاب اكله رطباً وتمرّاً مكبوساً ويمكن كبسه في الصناديق الخشبية والصفائح والكارتون وحتى الخصاف. وعدد نخيله زهاء ٦٠٠٠ نخلة. منها زهاء ٤٠٠٠ نخلة في سوق الشيوخ والعكيكة. وزهاء ١٦٠٠ نخلة في كرمه بني سعيد. وفي الناصرية ٣٠٠ نخلة وفي الجبايش ١٠٠ نخلة. وعدد انفسيل المستحصل منها زهاء ٦٠٠ فسيلة سنوياً.

الشويشي الاصفر - وهذا يشبه صنف الحلاوي الذي سيجي الذكر عنه بعد قليل. لونه اصفر غامق. قشرته سميكة مجمدة ويظهر الخلال منه في الاسبوع الاول من ايلول. والرطب في اواخره. والتمر في النصف الثاني من تشرين الاول.

ويعتبر هذا الصنف من التمور النادرة الممتازة في لواء المنتفك ويلاحظ ان ٨٠ بالمائة منه يستهلك رطباً و ٢٠ بالمائة يكبس تمرّاً ومما يميزه - عدا عما ذكر - ان حلاوته قليلة جداً ونكهته مستطابة .

وفي لواء المنتفك زهاء ١٥ الف نخلة من هذا الصنف منها النصف في الناصرية و ٥٠٠٠ نخلة في سوق الشيوخ والعكيفة و ١٧٠٠ نخلة في كريمة بني سعيد و ٣٠٠ نخلة في الجبايش . والفصائل المستحصلة منه سنوياً هي زهاء ٩٠٠ فسيلة .

الحوزي - ثمرته مستطيلة قريبة من التكور لونها اصفر مشوب بالحمرة في بداية النضج . ويعتق اللون بحيث يميل الى السواد في حالة النضج الكامل وهو من الانواع النادرة وتوجد نخيله في البصرة .

اليلوي - وهو من التمور النادرة . وتشبه ثمرته قمر الزهدي وان كانت اصغر حجماً منها . ولونها اصفر واكثر ما يستهلك وهو في مرحلة الرطب في اشهر تشرين الاول والثاني وهو من تمور البصرة .

الكنطار « القنطار » - وتمتاز قمره الكنطاري بأنها متوسطة الحجم ، ولونها مصفر عند بداية النضج ، ويميل الى السواد عند النضج التام . وطعمه حلو ونكهته مستطابة ويستهلك رطباً وتمرّاً . وهو من تمور البصرة بوجه خاص . أم الدهن - وتمتاز هذا الصنف بان ثمرته مستطيلة واشبه الى الشكل البيضوي . واللون اصفر مشوب بحمرة عند بداية النضج . وعندما يكمل النضج يصبح اللون ذهبياً شفافاً . ويستهلك هذا الصنف رطباً وتمرّاً حيث الطعم حلو والنكهة مستطابة .

وام الدهن من تمور البصرة النادرة المرغوبة في الاستهلاك .  
الاشكر - وهو الآخر من تمور البصرة النادرة . ويميزه ان ثمرته مستطيلة اقرب الى الشكل البيضوي . واللون اشقر مشوب بالحمرة . طعمه

حلو لذيذ ونكهته مستطابة ويستهلك رطباً فقط .

العويد — ويمتاز هذا الصنف بأن ثمرته طويلة كبيرة الحجم ، لونها أصفر حيناً واحمر مشوب بحمرة حيناً آخر . وهذا النوع ممتاز جداً من حيث الحلاوة والنكهة ويستهلك تقرأ . وهو من ثمر البصرة .

الحساوي — وتمتاز ثمرته بأنها مستطيلة كبيرة الحجم نسبياً واللون أصفر في مرحلة الرطب وعندما يتم النضج يصبح أصفر ذهبي ، وهو لذيذ الطعم ومتوسط الحلاوة ذو نكهة مستطابة . ويستهلك رطباً وتقرأ . وهو من أصناف ثمر البصرة .

الهلالي — وهذا من ثمر الشتاء حيث ان نضجه لا يتم إلا في بداية الفصل . ويستطاب أكله في الشتاء حيث يكون لذيذ الطعم طيب النكهة . وهو صنف مقصور على منطقة البصرة .

### اصناف الثمر النجاري : (\*)

يمكن حصر أصناف الثمر النجارية العراقية بسبعة أصناف هي الزهدي والساير والخضراوي والحلاوي والابریم والجرجاب والديري - والاصناف الثلاثة الاخيرة هي من الثمر الجافة .

( ١ ) الزهدي - الثمرة صغيرة نسبياً ، شكلها بيضوي ، لونها أصفر ذهبي جذاب . ويكبس هذا الصنف في الخصاص ويصدر الى اسواق الهند والبلاد العربية واfrica . وقد بدىء في الوقت الحاضر ( منذ انشاء مكبس الثمر المؤدجي في بغداد من قبل جمعية الثمر العراقية ) بكبسه في صناديق خشبية

---

• انظر (١) سلمان - المصدر السابق مجلة الزراعة العراقية . ص ٤٣٩  
و (٢) جويده ، سلمان ، دليل مؤثر الثمر الدولي في تونس ، المصدر السابق



وفي قلب الكرتون ويصدر الى اسواق جنوبي اوربا .

(٢) السابر ( وهو صنف الاسطة عمران حينما يكون رطباً ) وتمتاز عمرته بانها متوسطة الحجم ، ورفيعة عند رأسها ( الكمم ) ولونها اصفر عند بداية النضج ( مرحلة الرطب ) ، ويصبح بنياً غامقاً عند النضج الكامل ( مرحلة التمر ) ويكبس في صناديق خشبية بالنسبة لاسواق اوربا وامريكا وفي الخصاف بالنسبة لاسواق آسيا ( الهند والشرق الأقصى وبلاد العرب )

(٣) الخضراوي - تمتاز ثمرة الخضراوي بأنها قصيرة نسبياً ، ولونها اصفر مشوب بالخضرة عند بدء النضج ( مرحلة الرطب ) . ويستهلك هذا الصنف في الاسواق المحلية . ويكبس في صناديق خشبية يتراوح وزنها بين ٣٣ - ٧٠ رطلا . واهم اسواق هذا الصنف اسواق البلاد الاسيوية . وكذلك اسواق اوربا مع العلم ان سوق استراليا اهم الاسواق .

(٤) الخلاوي - يميز صنف الخلاوي ان ثمرة مستطيلة متوسطة الحجم صفراء اللون عند بدء النضج ، وتصبح ذهبية اللون جذابة عند النضج الكامل وفضلا عن ذلك يمتاز عن الاصناف التجارية الاخرى بأنه مبكر في النضج . والخلاوي من اكثر الاصناف التجارية رواجا حيث نجده يباع باسعار عالية في اسواق امريكا اوربا ويكون الكبس في صناديق خشبية زنة ٣٣-٧٠ رطل .

وهناك نوع خاص من الخلاوي يسمى : ( ابي خثيم ) وهو يكبس في الخصاف زنة ٦٧ - ١٤٦ رطلا ويصدر الى اسواق الهند وشبه الجزيرة العربية وبلاد الشرق الاوسط .

(٥) الديري - ويمتاز هذا الصنف بأن لونه احمر عند بداية النضج ، وباذنخاني ضارب الى السواد عندما يكمل النضج . وعدا عن استهلاك هذا الصنف محليا فإنه يصدر ( وهو من الثمر الجافة ) في الخصاف الى اسواق الهند وشبه جزيرة العرب ( السواحل ) .

(٦) البريم والجرجاب - وهما من التمور الجافة ، وسوقها الوحيد شبه القارة الهندية الباكستانية حيث يستهلكان في المراسيم الدينية وفي حفلات الزواج والأعياد . ويصدر هذان الصنفان بالاكياس .

### التمور مادة غذائية \*

ليست التمور فاكهة لذيذة حسب ، وإنما هي في الوقت نفسه طعام ذو قيمة غذائية كبيرة وقد تناولتها طبقات الشعب في البلاد العربية وغيرهامنذ القديم غذاءً سائغاً فاكتمفت بها مع شيء من الخبز أو اللبن الخائر وكسبت من هذا الطعام الكفاف صحة موفورة ونشاطاً ملحوظاً . ولا عجب في ذلك فكل لبيرة من التمر تولد ١٢٧٥ سعرة . وإذا قايسنا ذلك بالطعمة المعروفة انضح لنا ان اللبيرة الواحدة من لحم البقر تعطي ١٠٩٦ سعرة فقط والخبز ١٠١٤ سعرة والبيض ٧٣٤ والسماك ٣٠٠ الى ٧٠٠ سعرة والبطاطة ٤٠٠ سعرة ولحم الدجاج ٣٦٠ سعرة وهلم جرا .

وقد قال الدكتور شارلز بينت في ذلك ما ترجمته - « ان التمر طعام مركب طبيعي بالنظر الى شكله الجامع وتوافره كغذاء . وان بعض انواع التمور ليمتاز على الأنظمة المفضومة التي تعددت الاشارة بذكرها . وهذه التمور تحتوي على مادة السكر بشكل يستطيع الجسم امتصاصه دون ما حاجة الى عملية الهضم التي يتطلبها السكر الاعتيادي .

ثم قال - ان التمور هي في الوقت نفسه فاكهة لذيذة وطعام موالد للقوة والنشاط - فهي تحتوي على جميع العناصر التي يتألف منها الطعام المغذي المتكون من زلال وشحم واملاح وهيدرات الكاربون وكلها في شكل سهل الهضم للجسم البشري ... ان اللبيرة الواحدة من التمر تحتوي على ١٢٧٥ سعرة وهي الوحدة القياسية لحرارة التميزولوجية . ويحتاج العامل ذو البنية الاعتيادية القائم بعمل مرهق ٣٠٠٠ سعرة من الطعام المغذي كل يوم . وهكذا يظهر لنا بوضوح

\* مقتطفة من مذكرة جمعية التمور العراقية بغداد رقم ٤٦٤ بتاريخ ١٦-٢-٥٦

كيف يقيس الميرتين او ثلاث من التمر يوميا ان تجهز الجسم البشري بالنشاط  
اللازم الذي يبدو بشكل قوة عضلية !

ان مزية التمر كغذاء لم تكن خافية حتى ان حكومة الهند المركزية في  
مكافئها للعجاجة التي غشيت بعض اقاليمها في سنة ١٩٥١ لم تغفل التمر من  
بين المواد الغذائية الرئيسية التي استوردتها فابتاعت أكثر من ٢٠ الف طن  
من التمر العراقية ووزعها على المناطق الجائعة مع الارز ودقيق الخنطة وجدير  
بالذكر ان التجار في الهند قد استوردوا لحسابهم في السنة المذكورة نحو ١٠٠  
الف طن اخرى من التمر العراقي وذلك بالاضافة الى ما اشترته الحكومة .

غير ان الاقطار الاوربية والامريكية قد اعتبرت التمر فاكهة كالمية  
وعاملته بهذه الصفة من حيث تسهيلات الاستيراد والرسوم الكمركية وغير  
ذلك . وقد بذلت جمعية التمر جهودها لتصنيف التمر كطعام لينال المزايا  
التي تستفيد منها الاغذية في نطاق التجارة العالمية فاصدرت كراساً باللغتين العربية  
والانكليزية جمعت فيه تقارير المعاهد العلمية والاطباء وغيرهم وشهاداتهم عن  
تحليل التمر وقيسته الغذائية ووزعت منه آلاف النسخ في مختلف الاقطار .  
وضربت دائماً على هذا الوتر في اعلاناتها ونشراتها ودعايتها .

وأثار مندوب الجمعية هذا الموضوع في مؤتمر التمر الدولي الملتئم في  
تونس في شهر تشرين الثاني سنة ١٩٥٠ فاتخذ المؤتمر في جملة قراراته القرار  
الآتي :-

« لاحظ المؤتمر ان التمر مادة غذائية غنية ينبغي توسيع استهلاكها ويجب  
اعتبارها من مواد الاستهلاك الشائع وليس ككادة كالمية » .

وقرر المؤتمر مراجعة مؤسسة الطعام والزراعة للأمم المتحدة لمراعاة  
ذلك وابلاغه بوجه خاص الى الدول المستهلكة لئلاخذ به فيما يتعلق بالمبادلات  
الدولية والانظمة الكمركية .

وانتهزت جمعية التمر فرصة زيارة المستر نوريس دود مدير المؤسسة



الآفة الذكر للعراق في شهر شباط سنة ١٩٥٢ ففأتمته بشأن تصنيف التمور  
كمادة غذائية وقدمت اليه التقارير والمعلومات التي تؤيد هذا الرأي وهيأت  
له زيارة بعض بساتين النخيل والمكابس والمباخر خلال اقامته القصيرة في البصرة  
وقد اقتنع جنابه بهذه الفكرة فكتب الى السيد مظفر احمد مدير جمعية  
التمور العام ( عندئذ ) قبيل مغادرته بغداد قائلاً : ( ارجب في ارجاء الشكر  
اليكم على النشرات وسائر المعلومات التي قدمتموها الي عن القيمة الغذائية  
للتمور العراقية . »

« لقد فهمت ان الوفد العراقي في الاجتماع القادم لمؤسسة الطعام والزراعة  
قد يقدم طلباً لتصنيف التمور كطعام وليس كفاكهة . وليس في ذهني أدنى  
ريب في كون التمور طعاماً عجيبياً مغذياً ومولداً للنشاط ويجب الاعتراف كذلك .  
وسوف يسرني ان أؤيد وقدكم عند ائارة هذا الموضوع . »

ولا شك ان تصنيف التمور كطعام واعتراف الدول المنتجة الى هذه  
المؤسسة العالمية بذلك سيكون له أثره في تخفيف القيود المفروضة على تجارة التمور  
في الاقطار المختلفة وتسهيل استيرادها ونقله وتخفيض الرسوم الكركية عليه .  
مقترحات عاجلة :

انتاج التمور في العراق لا يسير على وتيرة واحدة من حيث كمية الإنتاج  
كل عام . لذلك لابد من ملاحظة التوازن في انتاجية النخلة سنة بعد سنة ؛  
وتخفيف حملها اذا زاد ذلك عن طاقتها ؛ وبالعكس اذا ما قل انتاجها لابد من  
مراعاة العناية بخدمتها وعزق ارضها وتسميدها وفق الطرق الحديثة .  
ولابد من العناية بنوعية التمور المنتجة في العراق ؛ بحيث يعتني بحجم  
الثمرة حيث ان الرغبة في استهلاك التمور تزداد كلما كبر حجم ( فردتها ) .  
والملاحظ في الولايات المتحدة الأمريكية ( أنديو - بواي كوجيلا بكاليفورنيا )  
أن الاساليب الفنية في الانتاج قد شملت ناحية حجم الثمرة والتحكم به وفق  
الرغبة والحاجة .

وينبغي القيام بالتجارب بشأن نكهات التمور والقيام بعمليات تلاقح  
أنواع مختلفة من التمور الهجينة للحصول على أحسن النتائج وإنتاج تمور ذات  
نكهات خاصة مستطابة .

وأبسط الأمور التي ينبغي الأخذ بها ، الاكثار من أنواع نخيل التمور  
المرغوبة في الاستهلاك المحلي والتي تعتبر من الانواع النادرة التي يحصل عليها  
فقط منتجوا التمور في منطقتهم فقط .

وهناك مقترحات أخرى تتعلق بكبس التمور وصناعاتها سيجيء الذكر  
عنها في مناسبة قادمة .

## الفصل الرابع

### النخيل والتمور في البصرة

سيشمل هذا الفصل دراسة مسببة ومركزة عن غرس النخيل وانتاج التمور في لواء البصرة .

تبلغ مساحة لواء البصرة ١٠٩٠٠ كيلومتر مربع (أو ٤٣٦٠٠ دونم عراقي (\*)) . أما عدد سكان اللواء حسب إحصاء ١٩٤٧ هو ٣٥٢٠٣٣ (\*\*)) . والبصرة (\*\*\*) هي مركز اللواء ، وهي ميناء العراق الأوحـد ... تحتل اليوم المقام الثاني بعد مدينة بغداد من حيث الأهمية الجغرافية بوجه عام .

#### وصف عام

تعتبر أرض لواء البصرة النهاية الجنوبية لأقليم أرض الدلتا السفلى الممتدة بين الناصرية على الفرات والعمارة على دجلة وساحل الخليج في أقصى الجنوب . والأرض ، هي اجمالاً سهلية مستوية ذات تكوين رسوبي طموي ويجري فيها شط العرب مسافة تقرب من ١١٠ أميال من نقطة التقاء الرافدين - دجلة والفرات - عند « كرامة علي » ( جنوبي القورنة ) حتى نقطة الفاو بمقربة من مصب الشط في الخليج . مع العلم أن مدينة « البصرة » نفسها

---

\* الدونم العراقي (مشاراة) يساوي ٢٥٠٠ متر مربع .

\*\* عدد الذكور ١٧٢٥٨٥ وعدد الإناث ١٧٩٤٥٦ . ويقدر العدد الآن أكثر من

٤٠٠ ألف نسمة على اعتبار الزيادة الطبيعية السنوية وكذلك الزيادة الناجمة عن الهجرة من الألوية الأخرى خصوصاً العمارة .

\*\*\* تقع مدينة البصرة على خط العرض ٣٣-٤٠ درجة و ٤٤-٢٥ درجة شمالاً

وعدد سكانها (١٩٤٧) ٩٣٨٨٩ نسمة ويقدر العدد الآن بزهاء ١١٥ ألف نسمة .



واقعة في الضفة اليمنى ( الغربية ) من النهر وفي مسافة تقرب من ٧٠ ميلاً شمالي « الفاو » .

ويلاحظ ان بساتين النخل تنتشر على جانبي الشط شرقاً في الاراضي الايرانية وغرباً في الاراضي العراقية . وتمتد البساتين الشرقية العراقية من ضفة الشط نحو الداخل في شقة من الأرض تتراوح عرضها بين الميل والميلين والثلاثة أميال ، وتتخللها الجداول الكثيرة المنبعثة من النهر الرئيسي والتي أهمها نهر العشار ونهر ابى الخصب ونهر الخندق وغيرها كثير (\*) .

والجدير بالأشارة ان بقاع الأرض الصالحة للزراعة - والغالية من النخيل - مستغلة في إنتاج الخضروات ، واحيائاً في زراعة بعض الحبوب الشتوية خصوصاً في الاراضي العالية نسبياً ، والصيفية في الاراضي القريبة من الهور ، ولكن في نطاق ضيق . أما في الحافات الخارجية - القريبة للصحراء - من بساتين النخل فان هناك مراعي متوسطة الجودة حيث ترعاها الاغنام واحياناً البقر وكذلك الجاموس حيث تتوفر المياه الكثيرة .

ومما يحسن ذكره ان هوامش هذه البساتين تعتبر مستوطناً مؤقتاً لهؤلاء المهاجرين من بدو الصحراء ومن سكان أهوار العمارة ، في موسم قطاف التمور ( جنبها وجذها ) حيث تنتشر خيامهم في هذه الربوع في الحقبة الواقعة بين أيلول وتشيرين الثاني .

والى جنوبي وجنوبي غربي الهوامش المذكورة يوجد السهل الغريفي ذو الطابع الصحراوي اجمالاً . ويمتاز هذا الجزء - من لواء البصرة - بأن قسمه الشمالي واقع ضمن منطقة هور الحمار لا سيما إبان موسم الفيضان ، في حين ان قسمه الجنوبي منصرف للمياه عن طريق « خور الزبير » مناسبة في « خور

---

ه أحصى السيد عبد القادر باش اعيان عدد النهرات المنبعثة من ضفتي الشط بـ ٦٣٤ جدولاً منها ٢٧٠ في الضفة الغربية العراقية و١٦٤ في الضفة الشرقية .

راجع فيضتي - المصدر السابق ص ٢

عبدالله « الذي هو عبارة عن مجرى ترتفع فيه مياه المد باعتبار انتهاء مصبه عند ساحل الخليج . ويؤلف الجزء الأدنى من « خور عبدالله » حداً فاصلاً بين العراق وإمارة الكويت . ويميز ضفاف هذا الخور نمو بعض الاعشاب الفقيرة وبعض القصب والبردي فضلاً عن تعرضها للانغمار بماء المد .

وفي الاتجاه الجنوبي والجنوبي الغربي من « خور الزبير » تأخذ أراضي السهل الصحراوي في الارتفاع لتتصل بحافة البادية الجنوبية .

وإن مدينة الزبير ونقطة الشعبية المستوطنان الوحيدان في هذا الجزء من أرض لواء البصرة . وتمتاز المنطقة التي يوجد فيها هذان المستوطنان بأن هنالك عدداً من آبار المياه مع العلم إن هنالك ظاهرة مميزة لمياه بعضها ، حيث انها غير صالحة للشرب . ويطلق البعض اسم ( الميناء الصحراوي ) على مدينة الزبير على اعتبار وجود مبادلة تجارية مختلفة مع تجار البلاد السعودية والكويت .

### مظاهر المناخ

مما تجدر الاشارة اليه في هذه المناسبة - ان مطالب زراعة النخل من الناحية المناخية تتلخص بصيف حار ( خلال شهري تموز وآب ) تتراوح درجة الحرارة في اثنائه بين ٩٠ درجة و ١٢٠ درجة فهرنهايتية ٤٠-٤٨ درجة مئوية) . وكذلك يجب ان يكون الشتاء معتدلاً نسبياً لا تنخفض فيه درجة الحرارة دون ٢٨ - ٢٩ درجة فهرنهايتية ١-٢ درجة تحت الصفر المئوي ) حيث تستطيع النخلة مقاومة شدة البرودة الملزمة لهذه الحالة وقد يصحبها نزول الثلج مما يؤدي الامر الى إبادة النخيل المعرضة لمثل هذه الظاهرة المناخية . وعلى كل حال قد تظل النخلة تعيش في حالات انخفاض درجات الحرارة دون الحدود التي ذكرناها ولكن قد لا تثمر ، واحياناً تموت اذا ما استمرت تلك الحالة .

ومناخ البصرة اجمالاً مناخ ملائم جداً للملائمة لنمو النخيل وانتاج التمور

ويوصف مبدئياً بأنه كثير الحرارة في الصيف ، معتدل قليل الأمطار في الشتاء ، كذلك ينعدم نزول الثلوج في هذا الفصل . وبناء على هذه الحقائق فإن المراحل المتعلقة بنضج ثمار النخيل لا تصادفها احوال مناخية قاسية مما يعرقل هذا النضج بصورة طبيعية ، وتتفق هذه الفترة « فترة قطاف التمور » مع فترة انقطاع الامطار عن النزول . ومما يميز مناخ منطقة البصرة أنه مشمول في حيز المناخ الصحراوي المداري الجاف ذي الصفات القارية ومتأثر بعامل مناخ الخليج الرطب السائد في السواحل الايرانية المجاورة كما ان الشتاء هو الآخر متأثر بعض الشيء بمناخ هوامش الأقليم شبه الجاف الممثل بأقليم البحر المتوسط . اما من حيث درجات الحرارة ومقاييسها وحدودها ، المذكورة آنفاً ، نجد لها منطبقة على حالة المناخ في البصرة تمام الانطباق ( في الصيف والشتاء سواء يسواء )

يضاف الى ذلك ان درجة سطوع الشمس ونسبة ظهور الغيوم في سماء البصرة من العوامل المؤثرة في نجاح غرس النخيل و نضج التمور وجودة نتاجها . وان ظاهرة زيادة سطوع الشمس من مظاهر مناخ جميع العراق وبضمنه البصرة وكذلك عدم تغطية السماء باية غيوم في الصيف إلا في اواخره ( اعتباراً من اواسط آب وبصورة متناثرة ) . وبصورة جزئية مما يساعد هذا المظهر الاخير ( غيوم أواخر آب ومستهل الخريف ) على التعجيل في النضج وتكامل الثمر من حيث الصفات المتعلقة بالحلاوة والنكهة وكثرة المادة اللحمية في الثمرة .

ويلاحظ ان طابع مناخ البصرة - الذي اشير اليه آنفاً - هو العامل الاول في نضوج تمورها اسبوعاً او اسبوعين قبيل نضوج تمور المناطق الأخرى .

### تربة البصرة :

تمتاز تربة بساين البصرة (\*) بصفة عامة بأنها تربة رسوبية طينة ثقيلة

\* راجع السلمان - المصدر السابق م ٤ ج ٤ ص ٤٣٤-٤٣٥



مختلطة بالاملاح التي تختلف نسبتها باختلاف الارض وتأثرها بمياه المد .  
فالأراضي المعروضة لظاهرتي المد والجزر بصورة منتظمة ذات نسبة قليلة  
من الاملاح باعتبار وجود البزل الطبيعي في حين أن الأراضي المنخفضة ذات نسبة  
كبيرة من الاملاح لصعوبة بزل مياهها .

وهكذا يمكن القول بأن تربة الأراضي التي تتمثل في الضفة الغربية من  
شط العرب ( وهي التي يطلق عليها اسم اراضي الجنوب ) والممتدة على مسافة  
٧٠ ميلا بين البصرة ذاتها وبين الفاو ، هي ذات اجودأ انواع التربة في جميع اللواء  
ومرجع هذه الجودة سهولة البزل الطبيعي والتهوية الجيدة فيها لانخفاض  
مستوى الماء الباطني فيها . وبناء على هذه الظاهرة فان التمور الناتجة في بساين  
نخيل هذه الأراضي تمتاز كثيرا عن تمور الأراضي المنخفضة من حيث  
اللون والجودة والنكهة ومقاومة الامراض والآفات والمقاومة بعد الكبس  
وعند الخزن .

وتمتاز تربة الارض المنخفضة والممثلة بأراضي شط العرب ومنطقة الجزيرة  
ومثيلاتها - بأنها تربة طينية مندحجة ثقيلة سيئة البزل والتهوية وذلك بالنظر  
لارتفاع مستوى الماء الباطني فيها . كما أنها تربة خشنة تبقي في هيئة كتل  
مماسكة بعد عملية الحراثة . ويعزى هذه الأراضي ان النخيل تنمو فيها سريعا  
وبصورة جيدة في اولى مراحل نموها إلا انها اذا تقدمت في العمر فانها تأخذ  
بالخور والضعف بصورة تدريجية ولا تعمر هذه النخيل ، كما يتاح لها أن تعمر اذا  
ما غرست في الارض السابقة المرتفعة المذكورة آنفاً . وليس ذلك حسب بل  
ان تمور نخيلها اقل في جودتها من تمور نخيل الأراضي السابقة ، حيث يبدو  
لونها مائلا الى السواد وقليلة المقاومة للآفات والأمراض وسريعة التلف بعد  
الكبس والخزن .

## مياه المد

لقد سبقنا الإشارة الى ان الري المد (\*) هو السائد في منطقة البصرة باعتبار وقوع شط العرب في حيز ظاهر قى المد والجزر في الخليج الفارسي . وقد اشير آنفاً أيضاً الى العدد العديد من الجداول المنبثقة من ضفتي الشط المتخللة بساتين النخيل على طول شقة الارض المحاذية لشط العرب وعرضها . واهم هذه الجداول سبعون جدولاً رئيساً وجميعها واقعة في الضفة الغربية ، وأهمها اطلاقاً جد ولا العشار وابوالخصيب . (\*\*)

ويلاحظ وجود آلات رافعة وممثلة بالمضخات بوجه خاص - وكذلك الكروود ويمكن القول بان الري بواسطة المد هو من أهم العوامل التي ساعدت كثيراً على ارجحية منطقة شط العرب - عموماً - على مناطق النخيل الأخرى في العراق من حيث عدد النخيل وانتاج التمور كية ونوعاً . أما الري الضخني فانه يساعد ري المد في المناطق البعيدة نسبياً من الضفة الشط فضلاً عن اداء مهمة ضخ المياه الى الميازل ، هذا الى جانب الري بواسطة الآلات الرافعة الأولية المستخدمة في المنطقة بصورة محدودة .

## الفرس والمفارس :

ان بحث موضوع غرس النخيل في لواء البصرة يتطلب منا ان نعود

« يذكر البحاثة الدكتور احمد سوسة » في كتابه « تطور الري في العراق ، بغداد ١٩٤٦ ، ص ١٢٧ » ان الفرق بين المد والجزر يتراوح بين ١٩٤٠ و ١٧٠ م وذلك في اثناء موسم الصيف في الصيف والخريف . ويقل عن ذلك ابان موسم الفيضان ويتراوح بين ٢٥ م - ٤٠ م كما يذكر ايضا ان تأثير المد يصل شمالاً حتى « العزيز » على دجلة « ١١٠ كم شمالي القورنة » والى مسافة ٦٠ كم شمالي غربي القورنة في نهر الفرات .

انظر - Dowson , V . H . W . J . R . C . A . S . Vol

26, 1939 , p 255

لدراسة العوامل البشرية (\*) التي فصلنا جوانبها في الفصل الأول من الكتاب .

وعلى كل حال نعيد الى الذاكرة بان هذه العوامل (\*) تتلخص فيما يأتي :

« ١ » نظام الملكية واسلوب المزارعة .

« ٢ » فصم الفسائل وغرسها .

« ٣ » تخطيط البستان .

« ٤ » سقي الأرض .

« ٥ » تسميد التربة .

« ٦ » عملية التلقيح .

« ٧ » تقليم النخيل .

« ٨ » قطف الثمر .

### ( ١ ) نظام الملكية واسلوب المزارعة

في لواء البصرة جميع نظم الملكية السائدة في العراق ، فهناك املاك حرفة ، وهي الشائعة ، وهناك اراض مفوضة بالطاوي ، وملكيات موقوفة ، وأخرى أميرية ولسنا بصدد بحث ميزات كل من هذه الأصناف .

وهناك نظام للمعارسة يشيع وجوده في البصرة وهو نظام التعبات الآنف الذكر . وقد اشرنا الى هذا النظام اشارات خاطفة في المناسبة مرجئين الاسهاب في بعض نواحيها الخاصة عند بحثنا موضوع الفصل الحالي .

وهكذا تبلغ مساحة الأراضي المغروسة تخيلا زهاء ( ١٥٢٨١٦ ) جريباً (\*\*\*) في جميع لواء البصرة ( منها زهاء ٩٣٠٠٠ جريب ضمن حوض شط العرب

\*) راجع ( العوامل البشرية ) في هذا الكتاب ص ٤٧-٦٠

\*\*) الجريب يساوي ٣٩٦٧ متر مربع ، والجريب يساوي ١٠ فقيز ، والفقيز

يساوي ١٠ قسير



الكبير اعتباراً من الفاو حتى نهر عمر) . ويقدر عدد الملاك بزهاء ٦٠٠٠ مالك منهم نحو ٥٥٠٠ مالك هم اصحاب ملكيات صغيرة لا يتجاوز مجموع مساحتها ثلث المساحة الكلية «تقدير» .

ويلاحظ ان هنالك طريقتين لاستغلال الملاك أراضيهم هما :

( ١ ) الاستغلال المباشر سواء كان الفلاح هو الملاك ذاته ( باعتبار صغر الملكية ) ، أو ان الملاك هو المشرف ويقوم باستخدام فلاحين للقيام بجميع الخدمات التي تتطلبها أرض البستان . وليس على الملاك سوى تقديم الاسمدة والفيل وبذور - أو شتلات - المحاصيل المزروعة بين النخيل والخ .. وفي هذه الحالة يكون الأمر والنهي بيد الملاك وله ان يستغني عن الفلاح اذا انتفت الحاجة اليه .

وفي العادة ان يتفق الملاك والفلاح - في الحالة الموصوفة آنفاً - على طريقة معينة لتعويض الثاني - أي الفلاح - عن أتعابه ويكون ذلك إما ان يدفع الملاك له أجراً معيناً لوقت محدد كلما دعت حاجته اليه ، أو انه - أي الملاك - يستخدمه لموسم أو فصل أو سنة أو أكثر على اساس المحاصة - أي ان تكون للفلاح حصة في حاصلات الزرع والغرس وباتفاق خاص .  
( ب ) الاستغلال غير المباشر ، ويكون ذلك بطريقة تأجير الارض أو البستان لأناس يستغلونها وفق الطريقة المذكورة اعلاه .

### نظام التعميات \*

هنالك ثلاثة اصناف من الملاك يستغلون أراضيهم على اساس نظام التعميات :  
صنف منهم يمتلك اراضي متباعدة عن بعضها ، وليس في وسعه ان يستغلها بنفسه .. وصنف ثان لا تساعد حالتهم المالية على استغلال اراضيهم بصورة مباشرة او ان كفاءتهم المالية لا تؤهلهم سوى على استثمار جزء من املاكهم .

\* انظر - فيضي - المصدر السابق .

وصنف ثالث لهم رغبة شخصية للسيروفق نظام التعبات في استغلال املاكهم.  
والتعبة - في حد ذاتها - نوع من انواع المغارسة حيث يتمثل فيه  
فريقان هما الفريق الاول الملاك الذي ليس عليه سوى تقديم الارض والفريق  
الثاني هو التعاب - او الفلاح او المغارس - ومهمته القيام بجميع الاعمال  
المتعلقة بالغرس والزرع والانتاج ، وفق اتفاقية مكتوبة ، تعين فيها الحقوق  
والواجبات بالنسبة للطرفين .

وقبل الدخول في تفاصيل اقسام التعبات في البصرة يحسن بنا ان نذكر  
بعض الملاحظات التي نجمل اهمها فيما يأتي :-

(١) اتفاق الملاك والتعاب للمساهمة في الناتج من الثمار ومحاصيل النخلة  
الثانية .

(٢) الاتفاق للمشاركة فيما تقدم مضافا اليها حصة الفريقين في المحاصيل  
الحقلية وثمار الفاكهة المزروعة في أرض البستان وبين النخيل .

(٣) المساهمة في تملك المغروس من النخيل والشجار الفاكهة فيؤدي الامر  
بأن يملك الفلاح حصته من هذا الغرس جميعه ويتصرف بها كما يشاء .

(٤) المشاركة فيما ذكرناه في الفقرة الثالثة المذكورة اعلاه مضافا اليها  
المساهمة في تملك المزروعات الاخرى التفصيلية .

ومما هو جدير بالذكر ان العرف والعادة في البصرة يقضيان بأن تستخرج  
حصة معينة ثابتة في جميع الاحتمالات المنصوص عليها في الاتفاقية والمشار  
اليها آنفا . وتسمى هذه باسم (رقبة الارض) . وتساوي الربع السكامل من المجموع  
الكلي . وتكون هذه الحصة للملاك نفسه ، ولا يقدم لقاء ذلك اي شيء للتعاب .  
وبعد استبعاد تلك الحصة يحق للتعاب التصرف بحقه البالغ زهاء ربع المتبقي  
مما ذكر من الاحتمالات . ومعنى ذلك ان حصة هذا التعاب هي في الواقع نحو  
١٨ و ٧٥ بالمائة من المجموع الكلي لما سبق تفصيله .

وتنقسم التعبات في البصرة الى قسمين اساسيين هما :

(أ) التعبة الطينية ( التعبة العقارية )

(ب) التعبة التشمينية ( تعبة التعويض النقدي )

#### «التعبة الطينية»

والتعبة الطينية هي التعبة التي يتم فيها الاتفاق بين الطرفين « الملاك والتعاب » على أن تتحقق حصة التعاب على اساس تملكه لتعويضه من الارض المتعوبة بعد استخراج رقبة الارض المذكورة - وبحق له ان يسجلها باسمه في سجلات الطابو دونما قيد او شرط . وهكذا عرفناها باسم التعبة العقارية حيث يؤدي الامر لأن يصبح التعاب « بعد قيامه بالاعمال المنصوص عليها في العقد المبرم بينه وبين الملاك ظهور النتائج الاقتصادية لها » ملاكاً - صاحب عقار . ويقضي العرف والعادة ان يكون النص المذكور في الاتفاقية نصاً صريحاً بشأن نوع التعبة بأن تكون « تعبة طينية » .

وتلك هي الطريقة المثلى في سبيل تحقيق نصيب كل من الطرفين على الوجه

الصحيح .

وفي حالة عدم تطبيق بنود العقد بالنسبة لأحد الطرفين او حدوث أي نوع من انواع الخلاف فليست هنالك قوانين تعالج امور التعبات ؛ وكل ما هنالك هو الرجوع الى الخبراء من اهل العرف والعادة . وستبحث بعض النواحي المتعلقة بمثل هكذا حالات بعد قليل .

#### «التعبة التشمينية»

والتعبة التشمينية هي التعبة التي ينص في اتفاقيتها ان يكون نصيب التعاب من الغرس والزرع والانتاج جميعها او بعضها - وليس من الارض - بعد ان ينتهي من جميع اعماله وتؤدي أكل هذه الاعمال . ويتناول حصته المنصوص عليها - نقوداً بعد تقدير ائتمان وجوه حصته مما ذكر من قبل حسب العرف



## والعادة .

ويتحقق مثل ذلك في الحالات الطبيعية التي يقوم التعاب فيها بأعماله على الوجه الأكمل . وخلاف ذلك اذا ما حصل خلاف بين الطرفين أو أن التعاب لم ينجز عمله أو .. فان هنالك أيضاً - أصولاً وقواعد ينبغي أن تراعى وفق العرف والعادة .

## القضايا والعرف والعادة :

في الأحوال التي لا تطبق شروط العقد بين الطرفين عمداً أو مصادفةً ، لابد للتريقين من الرجوع الى العرف والعادة ليقضيا بينهما ويكونان ملازمين بهذا القضاء أو عليها . وهما في ادراج في ادناه بعض الحالات من هذا القبيل :  
يصادف ان التعاب لا يستطيع انهاء جميع العمل المنوط به بشأن غرس البستان أو انه يعمر فقط جزءاً من ارض البستان في حين ان الجزء الآخر يبقى دون تعمير في الوقت الذي انتهت المدة المنصوص عليها في المفاولة . وفي هذه الحالة يحتمل ان يتفق الطرفان وفق احد الاسس التالية :

« ١ » اذا وافق الملاك بمحض ارادته لتمديد المدة المدرجة في العقد لحقبة اخرى من الزمن فان معمول هذا العقد يظل سارياً الى حين انتهاء المدة الجديدة وإكمال التعاب عمله .

« ٢ » اذا اتفق الملاك مع التعاب على تطبيق بنود المفاولة على الجزء المعمور من الارض فعندئذ تستبعد ( رقبه الارض ) من هذا الجزء ويحجرى تقسيم الحصص باعتبار ربع الباقي للتعاب والبقية للملاك .  
« ٣ » اذا صادف عدم موافقة الملاك الأخذ بأحد الحلين السابقين فلا بد في هذه الحالة - من الرجوع الى ذوي العرف والعادة .

واذا ما كانت التعبة « طينية » فان الخبراء يقدرون ثمن القسم المعمور من ارض البستان ، ثم تحسب حصة التعاب على أساس تسمين تقدي وبعد ذلك يقدر ثمن الارض غير المعمورة ويعطى التعاب جزءاً منها يكون

تقدير ثمنه مساويا للثمن المقدّر لحصته من الأرض المتعوبة . وبعد ذلك تسجل هذه المساحة من الأرض غير المعمورة باسم التعاب في سجلات الطابو .

ولتوضيح هذه الحالة نضرب المثل التالي :

لنفرض أن مساحة الأرض المتفق عليها بطريقة « التعبة الطينية » هي ٢٠ جريباً وأن التعاب شرع يعمل فيها وفق العقد وانتهت المدة المنصوص عليها في هذا العقد وقد أكمل منها ١٠ جريب . ثم يتم تقدير الأرض « المعمورة » بـ ١٦٠٠ دينار ( باعتبار ١٦٠ ديناراً للجريب الواحد ) . فيبدأ أهل العرفه باستبعاد « ربة الأرض » التي تخص الملاك وإن ثمنها في هذه الحالة هو ٤٠٠ دينار . وبعد ذلك تحسب حصة التعاب وهو ربع الباقي من الثمن المقدّر ويساوي ٣٠٠ دينار . ثم يقدر هؤلاء ثمن القسم - غير المروع - ولنفرض أنهم قدروه على أساس ٥٠ ديناراً للجريب الواحد . وعندئذ يقرر هؤلاء إعطاء التعاب ٦ جريب من الأرض المتروكة . باعتبار حصته من الأرض المتعوبة بلغت تقديرًا ( ٣٠٠ ) دينار وهكذا تسجل هذه المساحة باسم التعاب في سجلات الطابو .

وهناك احتمال آخر في هذا الباب . حيث يصادف أن التعاب ينتهي تماماً من تعمير جزء من الأرض من حيث غرس النسييل وزراعة الأرض ومال إلى ذلك في حين أنه قام فقط بحراثة الجزء الباقي من الأرض وشرع في زراعتها زراعة جزئية وانتهت المدة أثناء ذلك . وفي هذه الحالة يطلق على الأرض التامة الغرس والزرع اسم « العامر » في حين أن اسم المزروعة جزئياً « الفامر » وفي هذه الحالة أيضاً تحسب حصة التعاب على أساس تقدير ثمن « العامر » و ثمن « الفامر » مجتمعين . وبعد ذلك يتم استخراج « ربة الأرض » للملاك ، ثم يتم تخصيص حصة التعاب ( مساحة تساوي حصته التي يستحقها ) من الجزء الفامر .

وعلى سبيل المثال نفرض أن مساحة الأرض المتعوبة هي ٨ جريب وأن ٤ منها « عامر » ومثلها « فامر » ولنفرض أن الثمن المقدّر

للغامر هو ٨٠٠ دينار ( باعتبار ٢٠٠ دينار للجريب الواحد ) وان الثمن المقدّر للغامر هو ٤٠٠ دينار ( باعتبار ١٠٠ دينار للجريب ) . فمجموع الثمن المقدّر للقسمين اذن هو ١٢٠٠ دينار . وان « رقية الارض » الخاصة بالملك تساوي ٣٠٠ دينار . فالباقى بعد هذا هو ٩٠٠ دينار ومن هذا الثمن المقدّر يحسب ربعه للتعاب ومقداره ٢٢٥ دينار . ومعنى ذلك ان التعاب يعطى جريدين ورابع جريب من الارض « الغامر » ويحق لها تسجيلها باسمه في سجلات الطابو ( ٢٠ ) . وهناك أمور كثيرة تتعلق بقواعد العرف والعادة وعلاقتها بنوعي التبعة .

فمثلا يلاحظ في التبعة الطينية . انه ينص احيانا في العقد لتحديد أجر التعاب على اساس كل فسيلة يفرسها في البستان او مساحة يزرعها من الارض السكّانة بين النخيل .

واحيانا تحدد مدة معينة للتعاب يحق له في خلالها الحصول على حصته من الغرس والزرع مقدرة بالأثمان السائدة بعد استخراج « رقية الارض » . وبعد انقضاء تلك المدة يتسلم الملاك أرضه المعمورة دون ان يعرض التعاب أي شيء لقاء ذلك .

وتوجد ملاحظات أخرى تتلخص فيما يأتي :

١ — اصابة الارض المتعوبة بقدر وحينئذ يعرض التعاب لقاء اتعابه بمحض موافقة الملاك .

« المذكر آنفا يتعلق بأراضي الملك الصرف . أما اراضي الوقف فلا تعطى وفق نظام التبعة الطينية باعتبار ان امثال هذه الاراضي لا تنقل ملكيتها من الوقف الى الاشخاص مهما كان الامر لأن القانون يمنع ذلك . وفيما يخص الأراضي الاميرية فيمكن تعميمها وفق نظام التعبات « التسمية او طينية » . اما اراضي القاصرين « والمعتمدين » فانها تعمر هي الاخرى وفق نظام التعبات بعد اخذ موافقة السلطات المسؤولة وهي عادة المحاكم المدنية .



٢ — بيع التعاب حقوقه لشخص آخر بموافقة الملاك .

٣ — وفاة التعاب وانتقال حقوقه وواجباته لورثته الشرعيين . أو ان يحصل الاتفاق بين الملاك وبين هؤلاء الورثة بأنهاء العقد وتعويضهم بشكل عادل .

### فصم الفسائل وغرسها :

لقد فصلنا في هذا الموضوع تفصيلا كافياً في مناسبة سابقة في هذا الكتاب ( ص ٥٣-٥٧ ) . ويحمل بنا أن نذكر هنا ان ما سبق ذكره ينطبق بالدرجة الاولى على حالة البصرة باعتبارها المنطقة النموذجية في غرس النخيل وانتاج التمر .

ويمكن تلخيص الأمور المتعلقة بالفسيل والغرس فيما يأتي :

« ١ » درج البصريون على انتخاب انشط الفسائل وأكثرها عروفا وجذوراً مفضلين اول قلعة من النخلة الام .

( ٢ ) العناية التامة بفصم الفسيلة بكيفية خاصة للمحافظة على ( قطامتها ) مستعملين آلة الهيم ( الهيب ) ، بروية واناة لئلا يقع الضرر بجمارتها وكذلك حفظ سلامة أمها .

( ٣ ) ان العناية الفائقة للبصريين بالفسائل تدعوهم عند فصلها من أمهاتها ان يضعوها في محل بارد ويضعوا جذورها في الماء لحفظها من الجفاف . وليس ذلك حسب بل يظنون يمدونها بالماء ويرشونها به حتى يتم قلع جميعها وتكون مهيأة للغرس في مغرسها .

( ٤ ) ان الخنادق التي يحفرونها حول النخيل ، لغرض فصم فسائلها عنها تروم في النهاية بالتزاب الجفاف لئلا تتعرض جذور النخلات الأمهات الى اشعة الشمس والرياح الهابطة ومياه الري المباشر وما الى ذلك من العوامل التي قد تضرها اما غرس الفسيل فيكون عند طافت الجدول - كما هو هناك ودائن من بعثات



وكذلك القيام بعمليتين هما ربط قة سعف النسائل للمحافظة على قلوبها وكذلك  
لقها لوقايتها من لفتح اشعة الشمس وسموم الرياح سواء بسواء . وعدا ذلك كله  
توجه العناية نحو الري و اوقاته حسب ما ذكر سابقا .

وبغرس الفسيل في فصلين هما « فصل الحصاد » حيث يكون الغرس في  
مستهل نضوج المزروعات الشتوية في نيسان ومايس . و « فصل الخلاله » حيث  
يبدأ نضج الخلال ويظهر الرطب في تموز وآب .

### تخطيط البستان :

ويبذل فلاحوا النخيل في البصرة قصارى جهودهم في تخطيط بساتينهم  
اثناء الغرس . وتبدو المغروسات في خطوط مستقيمة ويكون ترتيب النخيل  
في اشكال رباعية كما جاء الذكر عن ذلك في الصحيفتين ٥٣ و ٥٤ من  
هذا الكتاب .

وتلخيص ذلك ان تحفر ساقية رئيسية متفرعة من الجدول الرئيسي  
وتسمى هذه الساقية باسم الأبى ( بتشديد الباء ) ثم تحفر على جانبي الأبى ساقيات  
صغيرات تغرس القسائل على جانبي هذه الساقيات بحيث تراعى المسافات بين  
غرس وغرس ( ١٢ ذراع يداو زهاء ٦ أمتار ) لاحظ الشكل ص ١٣٢ .

### الحراثة والعزق \*

تقتصر الحراثة التي يسميها الملاكون ( عمار ) على قلب الارض بالمساحي  
وهذه العملية تجري بتشكيل فرق من العمال كل فرقة مكونة من ثلاثة عمال  
يحملون مساحيم ملتصقة بعضها ببعض اثناء قيامهم بقلب الأرض . والفرقة  
الواحدة من هذه الفرق تسمى ( دركال ) مفرد ( دراكيل ) . ولهذه الحراثة  
ثلاث طرق الاولى تسمى ( كسور ) والثانية ( نشور ) والاخيرة ( ثياره او هزازه )

\* مقتطفات من أجوبة خاصه من الاستاذ شاكِر طه السلمان ( معاون  
المنطقة الجنوبية - جمعية التمور العراقية ) لأسئلة خاصة في مواضيع الحراثة  
والتسميد والسقي فشكرآ له .





هكذا تبدو نخيل البصرة في هيئة خطوط مستقيمة

\*\*\*

ومن الضروري جداً القيام بهذه الطرق الثلاث بالتتابع وفيما يلي نلخص هذه الطرق مع بيان احسن الأوقات للقيام بها .

أ — تحرت أرض البستان الموبوءة بالأدغال المضرة ، كالحلفاء ، بعمق لا يقل عن ٦٥-٦٠ سم وهذه العملية تسمى ( كسور ) ولقد اثبتت تجارب الكثيرين من الملاكين ان احسن وقت للقيام بهذه الحراثة آخر اربعينية الشتاء وأول فصل الربيع وهو الفصل المعروف عند الملاكين بفصل ( الفتوح ) ومن الضروري جداً ترك أرض البستان بعد هذه العملية بدون تسوية لجعل جذور الادغال معرضة لحرارة الشمس وللعوامل الجوية الأخرى لكي تجف وتموت وتم عندما يبدأ نفوج غمار النخيل خلال شهر تموز حتى نهاية آب تغلب أرض البستان مرة ثانية بعمق ٥٠-٥٥ سم والغرض من هذه العملية أي ( النشور ) تسوية أرض البستان وممراتها بعد عملية الكسور وتعيم التربة والقضاء على ما تبقى من الأدغال والحشائش الأخرى . وأخيراً في أول الخريف وبعد جني غمار النخيل مباشرة تغلب أرض البستان مرة ثالثة بعمق ٣٥-٣٠ سم وتسمى هذه العملية

( ثيارة او هرازة ) ومن المستحب تكرار هذه العملية الاخيرة كل سنة او كل سنتين في مثل هذا الوقت من السنة لأنها لا تعطي مجالاً لنمو الادغال المضرة وبالأخص الحلفاء التي تشكلد الفلاح نفقات باهظة للقضاء عليها كما انها ( أي عملية الثيارة ) تحمل تربة البستان ناعمة جيدة التهوية ومحافظة على رطوبتها على الدوام .

ب — بعدمضي ( ٥ - ٦ ) سنوات على عمليتي الكسور والنشور السالقي الذكر يجب اعادتهما لأن ذلك مما يجعل اشجار نخيل البستان بحالة جيدة ونمو مستمر وكثيرة الانتاج ولا يعطي مجالاً لنمو الادغال المضرة التي تضعف الاشجار والنخيل كما ان تكرار العمليتين يجعل قطر ساق النخلة معتدلاً حتى آخر مرحلة من عمرها نظراً لاستمرار واعتدال نموها .

ج — تختلف عملية الكسور باختلاف الاراضي المنخفضة التي تكون أقل عمقا من الاراضي المرتفعة لان جذور الادغال والنخيل والاشجار فيه لا تمتد في التربة الى عمق كبير كما تمتد لها في الاراضي المرتفعة . لذا فن الضروري تجنب عمق الحراثة في الاراضي المنخفضة تحاشياً للاضرار التي قد تلحق بالاشجار والنخيل من جراء قص قسم كبير من جذورها اثناء الحراثة .

د — ان عملية الكسور التي سبق بيانها تطبق في البساتين القديمة الكاملة اما في الاراضي المستجدة البكر المراد اتخاذها بستاناً جديدة تغلب الارض بعمق يتراوح من ٧٥ - ٨٠ سم كما ان عملية النشور يجب ان تكون اعمق من عملية النشور في البساتين القديمة وهذه الطريقة تسمى ( تبكير ) والغرض منها ارجاء الارض الى عمق كبير لفصح المجال الى جذور الفسائل ان تمتد وتثمر بسهولة وبضيق واسع دون اى عائق يعيقها وذلك مما يركزها في الارض جيداً او يسرع نموها . اما اذا لم تجر الحراثة في الارض المستجدة بهذا الشكل فان نمو الفسائل يكون بطيئاً كما انها في دور بلوغها تكون ضعيفة على الدوام وذلك عندما تصل جذورها الى الطبقة الصلبة من الارض .

هـ - يجب تجنب عملية الكسور المارة الذكرفى ايام الصيف خاصة اذا كان النخل مشمرا لأن ذلك يؤدى الى اضعاف النخيل ورداءة ثماره نظراً لما يفقده من جذور كثيرة وهي التي يحتاجها لأمتصاص كمية كبيرة من الماء .

و - ينعم الري بتاتا عند القيام بعملية الكسور والنشور خاصة في الأراضي المنخفضة لان ذلك يساعد على جفاف جذور الادغال المشمرة كما يجعل التربة متفككة غالبية من السكتل وخبيثة التهوية بعد الحرائة .

### تسمير التربة :

تسمد نخيل حوض شط العرب بالسباد الحيواني وخاصة سماد البقر وله ثلاثة مصادر الاول قرى منطقة « حدار » اي المنطقة التي تقع جنوب البصرة الممتدة من ناحية السببة حتى الفاو والثاني اسطبلات البساتين نفسها والثالث قرى المنطقة التي تقع شمال البصرة من ناحية الهارثة الى مافوق القرنة ويعرف سماد هذه المنطقة بساد الشمال وهو لا يرغبه الكثيرون من الملاكين لقلة مادة الدمن فيه اذ ان سكان القرى في هذه المنطقة يستعملون الدمن للوقود بشكل ( مطال )

اما السمدة اسطبلات البساتين ومنطقة حدار فأنها مرغوبة جداً وذلك لتوفر مادة الدمن فيها لان سكان البساتين وقرى منطقة حدار لا يستعملون الدمن للوقود لوغرة الحطب عندهم . وهذه السمدة تباع بأثمان عالية لجودتها ولأن الكمية المطلوبة منها لتسميد النخلة اقل من كمية سماد الشمال وذلك لوفرة مادة الدمن فيها كما بينا اما السمدة الكيماوية فلم تستعمل بعد .

هذا وان الفترة بين السمدة والاخرى تتراوح بين ٤-٥ سنوات وان احسن وقت للتسميد هو فصل الخريف واول فصل الربيع « الفتوح » ويفضل فصل الخريف حيث فيه التربة جافة وناعمة وجيدة التهوية بعد الحرائة هذا بالإضافة الى سقوط الامطار في الشتاء التي تساعد على تفسخ السمدة وباسرع وقت - ذلك مما يجعل النخلة تستفيد من السمدة في فصلي الربيع والخريف للسنة



التي تلي السنة التي جرى فيها التسميد . هذا ولا يستحسن تسميد النخيل في فصل الصيف خاصة اذا كان النخيل مثمرآ لان ذلك يؤدي الى تلف الثمار من جراء فقدان قسم كبير من الجذور عند حفر حفرة السهاد حول النخلة .

### سقى البساتين :

تسقى بساتين البصرة بصورة طبيعية بواسطة المد والجزر مرتين في الـ ٢٤ ساعة بسبب ارتفاع مستوى ماء البحر الذي يصب فيه شط العرب الكبير وذلك بتأثير جاذبية القمر . وبالإضافة الى هذه الطريقة فان قسماً من الملاكين يستخدمون المضخات في ري بساتينهم لغرضين الاول لارواء بساتينهم في ايام الصيف عندما تشح المياه ويصبح المد غير كاف لارواء الاشجار والثاني لسحب المياه الزائدة في فصل الربيع عندما يصبح مستوى الماء عالياً ويخشى من اضراره على الاشجار والنخيل والمزروعات الاخرى خاصة الفسائل المغروسة حديثاً ولقد ثبت ان هذه الطريقة هي انجح وضمن طريقة لاصلاح وأثمار بساتين حوض شط العرب نظراً للاضرار الفادحة المتكررة في كل عام التي تصحب مياه الفيضان في فصل الربيع وشح المياه في فصل الصيف في الوقت الذي تكون فيه المزروعات بأمر الحاجة الى الماء .

اما الاوقات التي تحتاج فيها النخيل الى الري فتتلخص فيما يأتي :

(١) - تحتاج النخلة للري بعد الانتهاء من جني ثمارها مباشرة اذا انه بعد جني الثمار باربعين يوماً يبدأ تكوين الطلع الجديد وان الري في هذا الفصل ينشط النخلة ويساعدها على تكوين الطلع ويزيد عدده اما خلال اربعينية الشتاء فلا حاجة الى الارواء لان الارض لا تتطلب ذلك .

(٢) - تحتاج النخيل للري بكثرة قبيل موسم التلقيح اعتباراً من منتصف شباط حتى نهاية نيسان اذ ان الري في هذا الفصل ينشط نمو الطلع ويمجّل عملية التلقيح وبعد عملية التلقيح يفضل إيقاف الري خاصة في الاراضي

المنخفضة حيث أن كثرة الماء في هذا الفصل تسبب تساقط الثمار قبل تكوينها.  
 (٣) عند البدء بعملية التفريد ( التركيز ) حتى أن تصبح نسبة كمية  
 الرطب في العذوق ما يقارب الـ ٣٥ بالمائة تتطلب النخيل الري بكثرة إذ أن الماء  
 خلال هذه المدة يؤدي إلى كبر حجم الثمار ويجعلها ريانة وجيدة عند النضوج  
 ويستحسن كثيراً إيقاف الري في الأراضي المنخفضة عند تكامل القسم الأعظم  
 من الثمار لأن زياده الري في مثل هذه الأراضي يؤخر نضوج الثمار ويجعل  
 لونها مائلاً إلى السواد وسريمة التلف عند الخزن كما يسبب بلوقاً اسود عند  
 عنق الثمرة خاصة في نوع السائر ويسبب أيضاً تعفنًا وتجوفاً في الثمار وهذا  
 يسمى ( لومي ) الذي لا يصلح للاستهلاك البشري .

(٤) عند اشتداد الحر يستحسن إيقاف الري في الأراضي المنخفضة لأنه يسبب  
 ذبولاً في بعض الثمار خاصة ثمار الخضر اروي وهذه الظاهرة تعرف محلياً  
 ( بالتشكير )

### عملية التلقيح

تعتبر عملية التلقيح من أهم الأعمال التي يقوم بها فلاحوا النخيل في  
 البصرة (\*\*) كما سبقت الإشارة .

ويبدأ التلقيح في البصرة في الأسبوع الرابع من آذار ويستمر شهراً  
 حتى الأسبوع الرابع من نيسان .

ويلاحظ أن البصريين يفضلون لقاح الفحل المسمى بالغنمي حيث تكون  
 النتيجة - حسب تجاربهم - زيادة عقود الثمار في شراميك العثوك .

ولا بد أن يكون اللقاح ناضجاً لئلا تتكون ثمار غير جيدة التي تعرف باسم  
 ( الشيص ) .

\* راجع ماورد في ص ١٣-١٤ عن التلقيح .

## تقليم النخيل

يشمل تقليم النخيل في البصرة أموراً كثيرة هي عمليات التزبير ( التطيين ) في التسييل وقص الكرب ( التكريب ) وقص السعف . وهذه عمليات سبق شرحها بالتفصيل في الفصل الاول فلتراجع .

## الغاية الثمار

وتلخص اعمال فلاح النخيل في البصرة بشأن الثمار بأمر أهمها التفريد ( التركيز ) والغاية منه وضع العثوك على قواعد السعوف لئلا تزدهم الى بعضها وكذلك تخفيف حمل النخلة من الثمار لأجل تحقيق التوازن في الانتاج . والامر الآخر هو ( التدني - التدلية ) ويتحقق ذلك بتزيل العثوك وجعلها متدلية طليقة باستثناء الاحوال التي يكون فيها حمل العثوك كبيراً ويخشى من انكسار عسكبتها ( نصها الرئيس ) .

## قطف التمور :

الملاحظ في عملية قطف التمور ان فلاح النخيل في البصرة لا يستطيعون وحدهم القيام بها لغزارة كميات التمور التي تحملها النخيل من جهة وخوفهم من مداومة فصل الامطار لئلا يؤدي ذلك الى اتلاف المحصول .

وقد لاحظنا ان قطف التمور يكون على مرحلتين هما مرحلة الجني - اي جمع التمور من على عثوقها ، ومرحلة الجذ اي قطع عثوك التمر ، ويسمى الواحد ممن يتناول من الذين يجنون ويجذون باسم الطواش ( جمعه طواوش ) .

ولا شك ان هذه العملية شاقة وانها تستمر حقبة معددا زهاء الشهرين .

وتجمع التمور في ( الجواخين ) و ( الجراذنج ) ثم تنقل الى المسكابس الكبرى لنهياتها للتصدير الداخلي او الخارجي .



## تخيل البصرة (\*)

سبقت الإشارة الى ان في البصرة زهاء ١٣ر٤ مليوناً نخلة من أصل نحو ٣٢ مليون نخلة في العراق كافة . ويقرب هذا العدد من ٤٢٪ من مجموع نخيل العراق أو زهاء ١٦٪ من مجموع نخيل العالم .

ومن دراسة توزيع النخيل في منطقة شط العرب يبدو أن كثافة النخيل واكتظاظ بعضها جنب البعض الآخر - بصورة اجمالية - تتراوح بين الـ ١٠٠ نخلة و ٣٠٠ نخلة في الدونم الواحد . وقد تقل كثافة التوزيع عن الـ ١٠٠ نخلة كثيراً في حين انها قلما تصل الى العدد الأقصى ٣٠٠ نخلة إلا في الاحوال النادرة .

وتدلنا احصائية النخيل لعام ١٩٥٢-١٩٥٣ ان الاحصاء قد أجري على أساس الوحدات الادارية . ونحن نعلم ان في لواء البصرة ثلاثة اضية هي قضاء مركز البصرة ، وقضاء ابى الخصيب ، وقضاء القورنة ، وست نواح هي ناحية الفاو ، وناحية السببة ، وناحية شط العرب ، وناحية الهارثة وناحية المدينة .

## أنواع تخيل البصرة

إن ١٣ر٤ مليوناً من النخيل في البصرة تنقسم الى نخل مشمر ونخل

\* وقفنا على الارقام الخاصة بملاكي البصرة وبساتينهم والكتاب في المطبعة :-

مقدار الملكية ( جريب )      عدد الملاك

( ١ ) من جريب - ٣٠٠ جريب — ٥٦٩٦

( ٢ ) من ٣٠١ - ١٠٠٠ جريب — ٧٩٤

( ٣ ) اكثر من ١٠٠٠ جريب — ٣٢٦

٦٨١٦

( ٤ ) المجموع

فسيل ونخل خل . وجميع هذه الانواع موزعة توزيعاً متناسباً في شتى جهات منطقة شط العرب .

والجدول المدرج في أدناه يوضح لنا التوزيع الاقليمي للنخيل وانواعها بموجب انحصاء ١٩٥٢ :

المنطقة	النخل المثمر	النخل الفسيل	النخل الفحل	المجموع العام
قضاء ابى الخصب	٣١٨٦٥٣٥	٢٧٤٢٠٢	٧٠٦٥	٣٤٦٧٨٠٢
ناحية الفاو	٨٢١١١٢	٢٦٦١٧٣	٩٦٠٤	١٠٩٦٨٨٩
» السينة	١٩٠١٨٦٣	٥٧٩٠٥٦	٤٨٨٤٢	٢٥٢٩٧٦١
» شط العرب	٢٢٢٦٢٤٦	٦١٤٣٢١	٣٢٢٣٠	٢٨٨٢٨٠٢
قضاء مركز البصرة	٨/٣٨٦٨	٣٤٥٢٧	٣١١٤	٩١١٠٠٩
ناحية الهارثة	٨١٠٢٨٣	٢١٨٧٢٥	١٢١٧٨	١٠٤١١٨٦
قضاء القورنة	٤١٩٧٨٢	٧٦٣١٢	٣١٥٦٧	٤٥٩٨٠٩
ناحية المدينة	٧٨٢١١٨	٢٤٢٠٨٤	١٣٤٦٠	١٠١٠٥١٤
المجموع	١١٠٣٠٨٠٥	٢٣٠٥٤٠٥	١٦٣٥٦٠	١٣٣٩٩٧٧٢

يبدو من الاحصائية ما يأتى :

١ [ ان قضاء ابى الخصب يشمل اكبر عدد ممكن من النخيل حيث يبلغ هذا العدد زهاء ٣ر٥ مليون نخلة . ولا شك ان امتداد جدول ابى الخصب وافرعه الكثيرة ، وجودة التربة وانخفاض مستوى الماء الباطني فيها ، فضلا عن العامل التاريخي ، باعتبار المنطقة قد عانيت بغرس النخيل منذ عهد ليس بقريب ، كل هذه العوامل تضافرت في جعل منطقة ابى الخصب اهم مناطق النخيل في البصرة . ونسبة نخيل هذه المنطقة اقل قليلا من ثلث مجموع نخيل البصرة جميعها . وسوف نعود للتعليق على حالة النخيل والتمور في هذه المنطقة بعد قليل .

٢ [ ويلاحظ أن النخيل المثمرة زهاء ١١ مليون نخلة ويساوي هذا العدد زهاء ٨١ و ٥ بالمائة من المجموع .

اللوحة ( ٥ )



خريطة « كثافة التخييل في البحيرة »



وعدد النخيل الفسيل زهاء ٢٥٣ مليون نخلة ونسبتها نحو ١٧٥٣ بالمائة . أما  
الفحل فعدده زهاء ١٦٠ الف نخلة ونسبته المئوية نحو ١٥٢ بالمائة

٣ | ناحية شط العرب تأتي بعد أبي الخصيب من حيث الأهمية العددية  
في النخيل حيث يبلغ العدد العام زهاء ٢٥٩ مليون نخلة وإعدادها السبية وعدد  
نخيلها زهاء ٢٥٥ مليون نخلة .

٤ | الهارثة والمدينة والفاو نواحي ذات نخيل وفي كل منها نحو مليون  
نخلة .

٥ | إن أقل النخيل - بالنسبة إلى مختلف جهات البصرة - تمثل في  
قضاء القورنة حيث أن العدد هو زهاء نصف مليون نخلة .

### التوزيع الإقليمي لمصناف

يمكن القول بأن في البصرة وحدها زهاء ٣٠٠ صنف أو أكثر ،  
ولكن الأصناف الشهيرة منها هي ، نحو احد عشر صنفاً هي نخيل  
الساير والحلاوي والخضر اوي والزهدي والبرحي والديري والنريم والحجاب  
والعويدي والموزي والاذكال ( وذلك عدا الفسيل والفحل ) .

الاحصائية التالية (١٩٥٢) توضح أهمية الانواع الاربعة الرئيسية الاولى :

المنطقة	ساير	حلاوي	خضر اوي	زهدي
قضاء أبي الخصيب	٧٧٥٥٧٩	٢٠٨٤٢٧٥	١٣٧٥٦٣	٥٦١٥٠
ناحية الفاو	٧١٢٢٧٥	٧٥٧٣	٤٢١٩٨	٧٠٧٤
السبية	١٣٣٥٠٦٦	٢١٥٥٦٦	١٥٢٩٤٩	٤٥٩٢١
شط العرب	٩٢٥٩٤٦	٦٠٠٢٧٥	٢٦٤٨٠٠	٢٣٢٤٦١
قضاء مدينة البصرة	٤٩٦٦٣٧٤	١٧٥٥١٨	٨٣٥١٦	٩٢٤٨٩
ناحية الهارثة	٣٧٣٦٢٣	١٨٧٩١٩	٩٩٣٠١	٧٢٥٨٨
قضاء القورنة	٧٣٢٠٠	٣/٤٢	٧٠٢٠٣	٥٠٣٢٦
ناحية المدينة	١٥٩٧٤٥	١٤٧٤٤	١٢٧٥٤٧	٦٧٣٨٧
المجموع	٤٨٥١٢٧١	٣٢٩٠٢١٢	٩٨٠٧٧	٦٢٤٣٩٦

الجدول رقم ( ٢ ) يتبع سابقه

المنطقة	برحي	دري	بريم	جيجاب
ابو الخصيب	٢٠٤٥٣	٣٠٩١٥	٤٣٦٩٤	٢٤٨٠
القاو	١٤٤٩	١/١٠٩	٢٧٢١	٥٢١
السبية	٣١٦٣	٥٣٢٤٣	١٠٥٦١	٦٤٤٤
شط العرب	٣٥٩٧	٨١٣٣٠	١٧٠٩٣	١٠١٢٠
مدينة البصرة	٧١٣	١١٠٨٤	٢٦٦٢	١٩٥
الهارثة	٦٠٩	٢٩٩٠٤	٢٨٥٠	١٧٧٩٨
القورنة	٢٢	٧٩٦٢٢	٥٠٢١	٤٩٨٩٨
المدينة	٠٠٠	١٦٩٢٦٠	١٢٠٢٨	١٤١٨١٧
المجموع	٣٠٠٠٦	٤٧٢٥٣٢	٩٦٦٣٠	٢٢٩١٧٣

الجدول رقم ( ٣ ) يتبع سابقه

المنطقة	عويدي	حوزي	ادكال	الفحل والغسيل
ابو الخصيب	٤٤٩	٤٦١	٢٣٧٤٩	٢٨١٢٦٧
القاو	٤٠	١٣٨	٢٨٨١٤	٢٧٥٢٧٧
السبية	٦٢٥	٢٦٢	٧٨٠٦٣	٦٢٧٨٩٨
شط العرب	١١١١	٠٥٧	٩٩٤٥٦	٦٤٦٥٥٦
مدينة البصرة	١٥	٠٠٣	١٠٠٣٦	٣٨١٤١
الهارثة	١٠٨	٨٢	١٦٥٠١	٢٣٠٩٠٣
القورنة	٠٠٠	٠٠٠	١٤٩٩٦	٤٠٠٢١
المدينة	٠٠٠	٠٠٠	٦٢٤٤٢	٣١٨٣٩٦
المجموع	٢٤٤٨	١٠٠٥	٣٥٤٠٥٧	٢٤٥٨٩٦٥

١- يبدو من الجدول السابق الجزء الى ١ و ٢ و ٣ ان أكثر النخيل عددا

نخيل السائر وعددها نحو ٥ ملايين نخلة . وهذه موزعة توزيعاً يتراوح بين (٤٠٠) الف نخلة و١٣ مليون نخلة في كل من الهارثة ومدينة البصرة وشط العرب والسبية والفاو وابي الخصيب . وتتوزع البقية في المدينة (١٦٠٠٠) وفي القورنة (٧٣٠٠٠).

٢- نخيل الخلاوي تبلغ ٣ و ٣ مليون نخلة ثلثها في ابي الخصيب وفي شط العرب زهاء الخمس . اما الباقي فيتوزع في المناطق الاخرى .

٣- مجموع النضراوي في انحاء لواء البصرة كافة زهاء المليون وحوالي ربعها في شط العرب . ثم يأتي دور كل من السبية وابي الخصيب والمدينة . وعدد نخيل النضراوي في كل منها يتجاوز المائة الف نخلة . اما بقية المناطق فيقل عدد نخيل الواحدة منها عن المائة الف نخلة .

٤- نخيل الديري وهي زهاء نصف مليون نخلة حيث أنها تنتج تموراً تصدر الى بلاد الخليج وبعض جهات جنوبي شرقي آسيا وفي هيئة تمور جافة .

٥- الجبجباب والبريم هما الآخران من النخل الذي ينتج تموراً جافة ويبلغ عدد نخيل صنف الجبجباب حوالي ربع مليون نخلة في حين ان عدد نخيل البريم نحو المائة الف نخلة .

٦- نخيل البرحي في جميع انحاء البصرة نحو ٣٠ الف نخلة منها ٢٠ الف في ابي الخصيب .

وأما نخيل الخويزي والعويدي فان مجموعهما سوية حوالي اربعة آلاف نخلة ولأبي الخصيب النصيب الاوفى منها . والمعروف ان تمورها مرغوبة وجيدة كلما جاءت الاشارة في مناسبة سابقة .

### تمور البصرة :

يعتقد أن في لواء البصرة ما يقرب من ٣٠٠ نوع من التمور وورد ذكرها



فيما سبق نذكر منها الأنواع التالية التي استطعت الوقوف عليها بنفسني : (\*) مرتبه ترتيباً أبجدياً وهي : ابراهيمي ، ابيض ، اخت الكسيب ، اسحق ، استه عمران أصابع العروس ، اشقر ، اشرصي ، أم عبده ، أم البخور ، أم السبع ، أم الدهن أ - الطوال ، أم ابيض ، أم الطوال ، برهم ، برحي ، بوبكي ، بنت الصبة ، بيض الحرام ، بعله ، تبرزل ، جبجاب ، جوزي ، حلوة الخوف ، حمرة حلابة ، احمر ، حنسي ، حويز ، حويزي ، حطاري ، حضري ، خضراوي بصرة ، خنايز ، خطيبي ، خام عوفي ، دجواني ، دكلة عباس ، دكل مياسي ، دكل العروس ، دكل حبة ، دكل عبدلي ، دكلة موسى ، دكل مياسي ، دكل حسوني ، ديري ، دكل علي دكل برحي دكل ، زهدي ، سمران بحر ، سويدان سلطاني ، ساير ، سكري ، شيراني . شوكر ، شوايدي ، شويدي ، شويكار . صقراوية ، صلاح ، عمران ، عويد قطار ، ليلوي ، مزروي ، مكاي ، نقش المبرد ، نابقي ، هذال .

اما الاصناف الاخرى فقد جاء ذكرها حسب الترتيب الأبجدي في الفصل الثالث من هذا الكتاب .

اما انتاج التمور (\*) في البصرة فيتراوح سنوياً بين ١١٠ آلاف و ١٣٠ ألف طناً . والاحصائية التالية الميسورة لنا تبين انتاج التمور في البصرة لسنوات حديثة ( معدل ١٩٤٥ و ١٩٤٨ ) :-

حلاوي	خضراوي	ساير	زهدي	أنواع أخرى	المجموع
كيلو	كيلو	كيلو	كيلو	كيلو	كيلو
١١٧٩١٨٥٠٠	١١٦٦٢٣٥٠	١٠٢٠٣٢١٠	٤٥٠٧٤٩٦٠	١٢٨٦١٦٦٠	٣٨١١٦٦٦٠
يبدو من الجدول ان مجموع الانتاج السكلي زهاء ١٢٠ ألف طناً منه زهاء ( ٤٥ ) ألف طناً من الساير و ( ٣٨ ) ألف طناً من الحلاوي و ١٣ ألف					

\* راجع اصناف التمور ص ١٠٠-١٠٩ من الكتاب

\*\* ان عدد المكابس في البصرة هو ( ١٠٠ ) وعدد المكسين ٧٨ وسيجي

الذكر عن تجارة تمور البصرة في فضلي التجارة فيما بعد .

طنناً من الخضراوي و ( ١٠ ) آلاف طنناً من الزهدي و ( ١٢ ) ألفاً طنناً من الأنواع الأخرى .

وعلى كل حال فإن كميات التمور التي يعلن عن بيعها بطريقة الاحتكار كل عام هي كالاتي (\*):

النوع	الكمية بالطن
الحلاوي	٣٠٠٠٠
الخضراوي	٧٠٠٠
السايز	٤٥٠٠٠

ومعنى ذلك ان انتاج السائر السنوي هو اكثر مما هو مذكور في الاحصائية السابقة وقد يصل الى ٥٥-٥٠ الف طن سنوياً .

وسيدنو مما سيجيء ذكره في فصلي تجارة التمور واسواقها أن هنالك اسواقاً تقليدية لتمور البصرة - ممثلة في ستة أسواق هي المملكة المتحدة البريطانية والولايات المتحدة الأمريكية ، وكندا ، واتحاد جنوبي افريقيا ، واستراليا ، ونيوزيلندة . وكما سيرد ذكر أمور كثيرة أخرى ( مما يخص تمور البصرة ) في الفصلين المذكورين .

### تحميل البصرة وتمورها - كلمته هاته

يمكن القول بأن بسايتين النخيل في البصرة على ثلاثة أصناف أساسية من حيث جودتها وفلروف بيئتها الجغرافية وعواملها الطبيعية والبشرية ، وقد بني هذا التصنيف على أساس القرب والبعد من ضفة شط العرب . وهذه هي :

( ١ ) بسايتين ضفاف الشط ، التي يروق للبعض أن يسموها بـ «أراضي الصدور» (\*\*) وتشمل البسايتين الواقعة عند ضفة شط العرب وعلى ضفاف

\* ان الارقام الواردة في اتفاقية احتسكار تمور البصرة الى شركة تجارة التمور العراقية للسنوات ١٩٥٦ و ٥٧ و ٥٨ تختلف قليلا عن هذه .

\*\* وقد ورد هذا في تقرير معاون المدير العام لجمعية التمور العراقية البصرة - رقم م-١-٦ وتاريخ ١-٧-١٩٥٢ وكذلك في كتاب معاونية جمعية التمور للمنطقة الجنوبية - رقم ١٩٨٠ وتاريخ ٢٢-٦-١٩٥٢ .

صدور الجدول ( أقسامها القريبة من ضفاف الشط ) المنبثقة منه . وتوصف أراضي هذه المنطقة في كونها أجود أراضي الأقليم بصورة مطلقة نظراً لكثافة نخيلها « الخريطة من ١٤٢ » ووفرة أنتاجها من التمور ، ووفرة الأنواع المختلفة من التمور التي تلتجها بسايتين هذه المنطقة على الدوام وفي كل عام دون انقطاع باستثناء بعض الأحوال الشاذة التي لا يمكن إتخاذها قياساً لوصف الأقليم ، حيث ينجم هذا الشذوذ كنتيجة لأصابة المحصول بآفة أو بحشرة أو ما شاكل ذلك . وهذا نادر الوقوع ، أو قد يحصل ان انتاج النخيل يكون غزيراً جداً ( موسماً ١٩٥٠ و ١٩٥١ ) وفي سنتين متواليتين أو أكثر . وقد حدث ذلك مثلاً في موسم ١٩٤٩ حيث أصيب النخيل بمرض خياس الطلع . وكذلك كان موسم ١٩٤٧ موسماً شاذاً .

والسبب في جودة الحاصل في هذه الشقة من بسايتين البصرة قد اسهبنا في شرحه اثناء بحث العوامل الطبيعية سيما عاملي التربة والمياه ، حيث الخصب والوفرة كل على التوالي ، فضلاً عن العناية التامة التي يبذلها كبار الملاك وفلاحوهم وفق ما بينا آنفاً في شرح العوامل البشرية التي تبدو مثالية من حيث توافرها ومن حيث تحقيقها على الوجه الأكمل . ولكن يجب ان يلاحظ انه لا بد من العناية بنوع الثمر من حيث الحجم والنكهة . وتتحقق الناحية الأولى عن طريق اتباع وسائل فنية حديثة من أجلها تقليل عدد العتوك ويؤدي ذلك الى ان حجم الثمار يأخذ في الكبر باعتبار توزيع قوتها الانتاجية على عدد أقل من الثمار فيصيب الثمرة الواحدة منها نصيب أكبر من المواد الغذائية في أبسط تعبير . ونخص بالذكر - في هذا الباب - الأراضي الواقعة ضمن قضاء ابني الخصب . أما النكهة فإن الحقول التجريبية النموذجية هي التي تتولى مهمتها .

( ٢ ) بسايتين الشقة الوسطى ، وهي التي يطلق عليها البعض اسم « الحزام الأوسط » . وهذه منطقة متوسطة الجودة في نضارة النخيل وروائها وقابليتها الانتاجية حيث توجد بعض النخيل التي قد لا تنمر ، الى جانب النخيل الأخرى التي



نجد حلاها من الثمر يكون متوسطاً موسماً بعد موسم وقد يكون ذلك دون المتوسط. ولعل السبب في ذلك هو ان المياه ليست بالغزارة التي نجدها في بساتين ضفاف الشط لا ارتفاعها النسبي، ولكن النخلة ذاتها تبدو متعبة والارض مجبدة التربة. ومرجع ضعف النخلة هو في الغالب قلة العناية التي يوجهها أصحابها اليها من حيث الخدمة المتوالية والعناية الحقيقية التي ينبغي ان يوجهوها نحوها. ثم هنالك عامل آخر؛ وهو انهالك التربة وضعفها بسبب عدم استعمال الاسمدة. وكل ذلك ناجم عن ضعف الحالة المالية للملاك هذه البساتين. ولكننا نستثني من هذه الوضعية بالطبع الملاك المرفهين مالياً، حيث تؤهلهم ماليتهم لأن يوجهوا الى بساتينهم العناية اللازمة من حيث خدمة النخلة وفلاحة أرضها وتسميد تربتها والعناية بزيها وما الى ذلك من الأمور.

ولعل امثل الطرق في سبيل إصلاح بساتين «الشقة الوسطى» هي وضع طريقة عملية مفيدة للتسليف الزراعي بالنسبة للملاك المحتاجين. ولكن يشترط في ذلك ان يكون التسليف على أساس الافادة المباشرة من المال لتعجير بساتين النخل ليس إلا. وبذلك يضمن أعمار المنطقة سنة بعد أخرى. وخير الوسائل للوصول الى هذه الغاية تشكيل جمعيات تعاونية من بين الملاك، بحيث تستفيد هذه الجمعيات من المصرف الزراعي العراقي فضلاً عما يمكن ان ينتج من خطة وزارة الاقتصاد العراقية من مشروع قانون بنك التسليف التعاوني المنوي استحداثه في المستقبل القريب.

(٣) بساتين «الحزام الخارجي» - التي يطلق عليها البعض اسم «أراضي الدنائب» ويترأخ عرض هذه المنطقة بين الميل وبضعة أميال. وتتماز بنخلها بأنها قليلة النضارة، وقد تكون هزيلة السعوف. ومرجع ذلك أمران هما قلة المياه باعتبار الارتفاع النسبي لأرضها مما لا يساعد على تسلط مياه المد وعدم وصولها الى الاجزاء البعيدة الداخلية أحياناً. ولهذا كان لا بد من استعمال آلات رافعة من نوع المضخات بوجه خاص.

يضاف الى ذلك عامل الاهمال الذي نجم عن فقر ملاكي هذه المنطقة حيث ان قابليتهم المالية لا تؤهلهم لأجل خدمة النخلة وارضها وربتها والفعاليات الكثيرة التي ينبغي القيام بها باستعانة الآخرين مما لا يستطيع عليه ملاك النخيل .

ولعله من المفيد ان اقتبس الفقرة التالية من تقرير خاص في هذا الباب (\*) .

« ... ونخل هذه المنطقة (نخل الحلاوى) هزيل مصاب بعطش مزمن لا يمكن معالجته إلا بالقص والاستبدال بفصيل جديد بعد إعادة شق الارض وكريان (جريان بالجيم الفارسية) انهرها الفرعية ... وقد اتصلت باصحاب بعضها - المقتردين (مالياً) - فاعتذروا عن اعمارها بسبب قلة الماء اذ يدعون بأنه اذا طهرو الانهر هذه الأراضي ستصبح أوطأ من منسوب انهرها الرئيسية وحيث أن الانهر الرئيسية مندرسة في حدود هذه لاراضي ، فلا يرون اية فائدة من اعمار اراضيهم وكريان نهرياتها وليس في الامكان إيصال الماء اليها .

والانهر الرئيسية جميعها قد دخلت في قاعة الانهر الرئيسية التي وافقت وزارة المالية على دفع نصف كلفتها والنصف الآخر يتحملة الملاك ولا أرى أية امكانية من تطبيق هذه الطريقة على هذه الارض لأنه اذا ما تم تكليف هؤلاء الملاك بتحمل نصف تكاليف تطهير الانهر الرئيسية وجب عليهم بيع املاكهم التي لا تكاد تسدأ قيامها بكلفة التطهير . ثم لو فرضنا أن اصحابها في استطاعتهم ان يدفعوا نصيبهم من الكلفة ، فالملاحظ بأن البطء الكلي الذي يلزم الآن تطهير نهري « الدعيجي » و « الكباسي » يدلنا بأن مشروع تطهير أنهر البصرة قد يستغرق ثلاثين سنة مما يدعو الى الاعتقاد بأنه ربما لا يبق أثر للنخيل في هذه الاراضي عندما يأتيها الدور لتطهير أنهرها ... وعليه يقترح مبدئياً انشاء نواظم عند القسم المندرس من الانهر الرئيسية ونصب

---

\* راجع تقرير البصرة م- ٣-١-٦ و ٧-١-١٩٥٢٧ المصدر السابق .

مضخات كبيرة على النواظم تسحب الماء من القسم العامر من الأنهر لتضخه الى القسم المندرس - خصوصاً وقت الجزر حيث يتسنى للأراضي المجاورة للري من هذه المياه).

والخلاصة (\*) ان الحاجة الأساسية الملحة في هذه الأراضي تتركز الآن حول مسألة تطهير الأنهر الرئيسية . واذا ما تم ذلك استطاع الملاك المقتدر على اعمار اراضيهِ وكذلك سيكتفي الملاك غير المقتدر بنصف النفقات لأعمار أرضه . وإن قضية تطهير الأنهر الرئيسية منوطة بالحكومة ولا بد من اعلاء الصوت بتوجيه النداء الى المسؤولين للاسراع بتنفيذ مشروع تطهير الأنهر الستة عشر المقرر القيام به (\*\*).

---

\*راجع كذلك كتاب جمعية التهور - المنطقة الجنوبية رقم ١٩٨٠ وتاريخ ٢٢-٦-٥٢  
هـ ان مشاريع مجلس الأعمار قد شملت مسألة تطهير أنهر البصرة . وقد شرع المفاوضون بالعمل وتسير الافور سيراً حسناً الآن .



## الفصل الخامس صناعات التمور

فوائد ومعتقدات واستعمالات عامة:

تؤلف النخيل ظلاً ظليلاً لاشجار الموالح سيما البرتقال ، وبدون ذلك لاشك ان اشعة شمس الصيف المحرقة والرياح السعوم كفيلة بالقضاء عليها وقد دلت التجربة على أن اشجار المشمش فانية لا محالة اذا لم يصيبها « في » « كاف من « في » النخيل .

وعدا عن استهلاك التمور كطعام وكفاكية في العراق في حياتها الطبيعية وطباً ، ومكبوساً ، او مطبوخاً ( خلال مطبوخ ) فان التمور تعصر دساً او عرقاً او كحولاً او خلاؤ ...

ويستفاد من نوى التمر ( فسم ومفرد هافصة ) بعملها غرائباتياً يستعمله صائغوا النخسة بوجه خاص . كذلك قد تخفف النوى وتطحن لتقديعها طعاماً مستساغاً للبهائم .

والجدوع النخل فوائد خاصة حيث تستعمل في بعض جهات العراق في الانشاءات خصوصاً في تسقيف الدور البسيطة واقامة حيطانها . وتعمل منها جسور بسيطة على الانهر الصغيرة ، واحياناً تحف الجذوع الكبيرة وتعمل في هيئة انايب تتخذ كبرايح البزل المياه وهذا نادر . وكذلك تتخذ الجذوع - في مناطق النخيل - كوقود .

ونظر الميزة الحلاوة في حمار النخيل ( يمارا ولب أو قلب « كلب » ) فانه يؤكل . ويعمل من ليف النخل ( الذي يحيط بالكرب قبل قصه ) الجيد نوع بسيط من الجبال . ويستعمل هذا الليف ايضاً في لف قلوب النسيل المنصوص تواء من النخلة الام ، والمغروس حديثاً ، وذلك للمحافظة عليها من عوادي

البيئة الطبيعية والمناخ البارد او الحار كما اسلفنا . وقد يستعمل اللب أيضاً  
لحرقه كوقود بسيطة .

اما السعوف ( ومفردها سعة ) فتستعمل في أكثر الاحيان كوقود  
واحياً في تسقيف بيوت فلاحي المنطقة او البيوت البسيطة المماثلة لها .

والجريد ( مفردها جريدة بكسر الجيم كما تقدم ) ، هي اتصال السعوف  
بعد ازالة الخوص منها ، مواد اولية لصنع أسرة بسيطة ، وكراسي بسيطة ،  
ومهاد للأطفال واقفاص للطيور واقفاص ( ركوك ) لتعبئة التمر والخ ...

أما الكرب ، فاستعماله معروف حيث يعتبر وقوداً في كثير من المدن  
العراقية . وقد يستعمل بعض صيادي السمك الكرب كطوافات لشبكات صيدهم  
كما ان ابناء فلاحي النخيل وبعض القرويين الآخرين قد يستعملون الكرب  
لتعلم السباحة في الانهار والجداول . ( خصوصاً كرب نخيل الحلاوى لكبير  
حجمها ) .

ويستعمل الخوص بالدرجة الاولى في نسج خفاف التمر فضلاً عما  
يسمونه بـ [جلة - او جلا - اوزبيل - او زمبيل] ، والحصار الصغيرة ،  
وكذلك « البل » الذي يفرش عند قاعدة النخلة لجمع التمر التي تم جذها ،  
او جنبها .

وبقايا العثوق ( بعد اخذ تمورها ) يستفاد منها كوقود . وقد يقص  
النصل الرئيسي للعذوق ( العسكة ) المذكور آنفاً ويثقب الى فلتتين الى حد ثلثيه  
ولا يثقب الثلث الأسفل ، وبذلك يكون ( طقطاقة ) هي بمثابة لعبة للأطفال  
فلاحي المنطقة .

### صناعات التمر :

ان الصناعات الأساسية المتعلقة بالتمر هي صناعة الدبس ، وصناعة  
المرق والكحول وتشمل الصناعات الثانوية صناعة عصير السكر ( او السكر

بعد نجاح بلورته ) ، وصناعة العلف الحيواني ( من حثالات التورومين نواها )  
وصناعة الخل وصناعة الداتامين وذلك عدا عن صناعات الحلويات الكثيرة  
والقطائر والمعجنات .

### صناعة الدبس (\*) :

يصنع قسم كبير من الدبس في المسابك ( المدايس - المبارز ) البدائية على الطريقة  
الحارة البلدية وذلك بغلي التمر وعصر المغلي من التمر والماء معاً في خصاصات ( من  
خوص النخيل ) يكسد عدد منها على بعضها بصورة عمودية ثم تضغط بوضع  
ثقالة ( او ثقل ) عليها حيث ينساب العصير الخفيف الى حوض تحت الخصاصات  
وتظل البقايا في الخصاصات فيفرغ العصير من الحوض في اوعية فخارية كبيرة  
وتعرض على سطح « المدبسة » في المراء . ثم بعد تكثيف العصير المذكور  
بالدرجة المطلوبة يخزن الدبس في براني ضخمة تنقصها العناية التي لا بد من  
توجيهها لتنظيفها النظافة المطلوبة .

وتوجد المدايس القديمة في ألوية الحلة و كربلاء و بغداد والديوانية .  
ومن دراسة حالة المسابك القديمة يبدو جلياً ان ابنيتها الحالية غير صحيحة  
وواقعة وسط محلات مأهولة من المدن . وقد تنبته متصرفية لواء كربلاء بوجه  
خاص منذ عهد قريب الى هذه الحالة فقررت نقل المسابك الى خارج المدينة .  
ولكن لا ندري - ما الذي حصل بعد ذلك . وبمناسبة ذكر مدايس كربلاء

\* لا زال البحث علمياً والقصد منه دراسة الحقائق كما هي سواء كانت لنا  
ولصالحنا او انتقاداً لأحوال عمورنا وصناعاتها التي لا تزال على قدمها من حيث  
الطرق والاساليب واقتراح افضل الطرق لتحسينها وسميها بطابع الجدة والحداثة  
جرباً على سياسة النهضة الاقتصادية الشاملة في العالم عموماً وفي العراق بوجه  
خاص . فلا بد ان يطلع الرأي العام على السيئات ، ولا بد من تثقيفه بانجمع  
الوسائل وافضل الطرق للقضاء على وجوه السيئات واحلال كل حسن ممكن  
في محلها .



فالملاحظ بأن كربلاء كانت تضم بين دفتيها ٩٦ مسبكاً في عام ١٩٤٦ ولكن ذلك أخذ يقل حتى أصبح الآن زهاء ثلث هذا العدد .

وكذلك يلاحظ بأن الادوات والأوعية المستعملة في عصر الدبس لا تتوافر فيها شرائط الصحة المثالية ، ولا تليق البتة بصنع وإنتاج مادة غذائية مهمة لها قيمتها مثل الدبس . وليس ذلك حسب بل إن حل مشكلة التمرور العراقية ، يتوقف جزئياً على الاستفادة منها في صنع المنتجات التي يعتبر الدبس على رأس قائمتها . [وسوف يحى الذكر بأن الحل الصحيح لمشكلة المدابس القديمة هو جعلها صناعة حديثة تديرها الآلة الحديثة ] .

ثم إن البناء (بالنسبة لكثير من المدابس في كربلاء والحلة) غير صحي والمنافذ مفتوحة والمدبسة عرضة لانتحام الذباب وتراكم الغبار ، وكذلك العمال أنفسهم لا يعنون كثيراً بأبسط قواعد النظافة بالنسبة لعمليات وخطوات صناعة الدبس .

يضاف إلى ما تقدم أن صناعة الدبس ذاتها - في المسابك القديمة - غير متقنة ، حيث وجد أن قسماً كبيراً من دبس « كربلاء والحلة » الوارد إلى ميناء البصرة لأجل التصدير ، يأخذ في التخمض عند حفظه في الفترة التي تسبق تصديره حيث يصادف أن تنفجر صفائح - نتيجة التخمض - ويسيل دبسها في أرض المخزن الأمر الذي يدعو إلى الكشف عليها فيمنع تصدير التخمض منها ويشحن الباقي . وقد يحدث ذلك أثناء النقل في الباخرة أو حتى في مخازن الميناء المستورد .

وبمناسبة ذكر الإشارة المتعلقة بتصدير الدبس ، يحسن بنا أن نذكر أنه عند حصول طلب خارجي على الدبس ( المصنوع في المدابس القديمة ) يفرغ من البراني ( البراميل الكبيرة ) في صفائح البترين أو النفط ويلحم فيها بالتصدير . وهذه الصفائح - كما هو معروف - قد صنعت خصيصاً لغرض استيعاب البترين أو النفط ولم تصنع لأجل تعبئة مادة كثيفة فيها كالدبس . وبالنسبة فأنها لا تستطيع أن تقاوم - أحياناً - كثافة الدبس وتقله ( باعتبار ٢٠ كيلواللصفيحة )

وهكذا وبنتيجة رفع الصفائح ونقلها وشحنها وتفريغها وتكديسها في عربات  
القطار وفي الباخرة فانها ( تنفصص ) وقد تثقب بحيث تبدو مشوهة الشكل  
من جهة ويسيل منها الدبس من جهة أخرى . وقد يحدث ذلك عندما تكون ( في مخزن  
الباخرة ) فتتكون ركة من الدبس تسبح فيها الطبقة السفلية من الصفائح . وواضح  
انه عند تفريغ الشحنة من الباخرة والصفائح في هذه الحالة مكسوة بطبقة من  
الدبس فان الاقبال على شرائها - لأول وهلة - قليل او قد لا يقبل على شرائها  
احد (\*)

وبناء على ما تقدم يمكن القول بأن كل شيء في صناعة الدبس القديمة  
يتطلب تبديلاً جوهرياً من حيث الأساس . بحيث تستعمل الطرق الحديثة في العمل  
بواسطة استعمال أوعية عصرية وأنايب واحواض معدنية لا تقبل انتصدي  
بحيث يتاح للعصر الخفيف بأن ينساب من المعصرة الى الأحواض المعدة  
لجمع العصور في أنايب وأوعية لا تمسها يد إنسان . وبعد ذلك يفرغ العصور  
بعد التكثيف في الأحواض من حنفيات الى أوعية التعبئة بشرط ان تكون  
هذه الأوعية والأنايب محكمة غير معرضة للتلوث بالمواد الغريبة الموجودة في  
العراء .. ويكون مثل هذا المصنع - بالطبع - في بناء حديث صحي تتوافر  
فيه جميع شرائط الوقاية الصحية الحديثة .

ومما لا مرأى فيه ان اقتراحاً كهذا - اقتراح التصنيع الحديث للدبس  
القديمة ، يتطلب مجهوداً عظيماً ، ومالية كبيرة عدا عن الخبرة الفنية .

وهكذا فان الطريقة المثلى لتحقيق هذه الغاية هي أن يدرك القارئ  
بأمر الصناعة القديمة للدبس ان لا سبيل لنجاح صناعتهم لا زالت الصناعة  
الآلية الحديثة قد ادخلت على صناعة الدبس في العراق وان هنالك ثلاثة معامل

\* مقتبسة من كتاب معاونية جمعية التمور بالبصرة رقم ٢١٢٩ وبتاريخ

١٩٥٠-٩-٣٠

ميكانيكية حديثة في بغداد ( بعضها تابعة لشركة صناعات التور العراقية ) وإن  
الأقبال على استهلاك الدبس المصنوع على الطريقة الحديثة أقبال هائل بحيث  
أنصرف معظم مستهلكي الدبس في الداخل عن دبس المدايس القديمة نحو الدبس  
المصنوع حسب الطرق الحديثة . هذا شأن المستهلك العراقي ولا شك أن الأسواق  
الأجنبية تفضل الدبس الحديث بلا جدال .

ولكن أمامنا صعوبات تتعلق بضعف الحالة المالية عند معظم اصحاب  
المسابك القديمة ان لم يكن كلهم . وبناء على هذه الحقيقة الصعبة فإنه يقترح  
أن تساهم جمعية التور وشركة صناعات التور والمصرف الصناعي ومديرية  
الصناعة العامة والهيئة الفنية الثالثة بمجاس الأعمار لحل هذا الاشكال عن  
طريق انشاء مدايس عصرية آلية لا يقل عددها عن خمس عشرة مديسة . منها  
خمس مدايس في كربلاء ومثلها في الحلة والخمس الأخرى في انحاء العراق الأخرى  
التي توجد فيها مسابك قديمة .

ولكن يشترط أن يساهم في هذا المشروع المؤسسات المذكورة آنفاً  
ويشارك فيه أصحاب المسابك الحالية كل حسب طاقته وامكانياته .  
والخطوة الأولى - في هذا الباب - ان تؤلف لجنة من المؤسسات  
المذكورة او من بعضها لتقوم بالمسح الصناعي لصناعة الدبس ومناطقها وتقديم  
توصياتها للاخذ بها بشرط ان يكون الرائد الأول - في هذا الصدد - مبدأ  
كسب الوقت .

وبصورة مبدئية يمكن القول بأن في العراق زهاء ١٣٠ مديسة منها  
ثلاثة فقط آلية والبقية من النوع القديم . والانتاج السنوي يتراوح بين  
٦٠٠٠ طن و ١٠٠٠٠ طن ( تقدير ) .

والاحصائية التالية تبين لنا عدد المدايس ومواقعها :-



عدد المماثل إحصاء ١٩٥٠	الدواء	القضاء	عدد المماثل	اجرة العمال اليومية	التحور المستهلكة كل يوم عمل - كيلو	الناتج الدبب كل يوم عمل - كيلو	الملاحظات
٣	بغداد	كاطمية	٢٠	٥٠٠-٢٥٠	٥٠٠٠	٤٠٠٠	ميكانيكية
١١	»	»	٢٢	٥٠٠-٢٥٠	١٩٧٥	١٥٤٠	الإدوات قديمة
٦	»	»	١٢	٤٥٠-٣٠٠	١٥٠٠	١١٥٠	»
٥١	الحلة	»	١٢٣	٥٠٠-٢٥٠	١٥٩٥٠	١٣٧٢٠	»
٦	»	المسيب	١٣	٣٥٠-٢٥٠	٢١٠٠	١٧٠٠	»
٩	»	الهندية	٧٢	٤٤٠-٣٠٠	٣٠٥٠	٢٥٥٠	»
٢٣	كر دلاء	»	٦٦	٧٠٠-٥٠٠	١٢٠٠٠	٩٠٠٠	»
١	الديوانية	»	٢	٣٥٠	٨٥٠	٦٧٥	»
٥	»	أبو صخير	٨	٣٠٠	٨٥٠	٦٥٠	»
الاجمعي ١٢٥			٢٧٨		١٤٧٥٢٥	١١٢١٨٥	

ملحوظة : هذا باعتبار يوم العمل والانتاج المتوفر أثناء ذلك . أما مجموع عدد أيام العمل طوال العام ومجموع كميات التحور المستهلكة وكميات الدبب المنتجة سنوياً - فجميعها حقائق ليست متيسر قمع الأسف الشديد . (٣) كتاب جمعية التحور - ١٣٠٦ وبتاريخ ٢٨-٩-١٩٥٠

## صناعة الدبس الحديثة :

تتولى شركة صناعات التمور المحدودة اليوم صناعة الدبس . وهي تقوم بصنعه وفق أحدث الطرق المستعملة في صناعة الدبس وبالطرق الآلية . وشركة صناعات التمور هي شركة قد تم تأسيسها منذ بضع سنوات . ورأس مالها ١٠٠٠٠٠ دينار ، تساهم فيه جمعية التمور العراقية والمصرف الصناعي بنسبة ٢٠٪ من الاسهم وقد شرعت الشركة اول الامر بان تشتري معمل الدبس الميكانيكي المائد لشركة انماء الصناعات في الكاظمية واخذت تنتج الدبس من هذا المعمل منذ عام ١٩٥٢ حيث بلغت كمية الانتاج اليومى نحو ٤٠٠٠-٦٠٠٠ كيلو . وقد وسعت الشركة اعمالها في صناعة الدبس وادخلت التحسينات الكثيرة في مختلف مراحلها وفق أحدث الطرق حيث انها زودت معملها بالآلة ( ) وادوات اخرى مماثلة لضبط محتويات عصير الدبس . وان المصنع جميعه تسيره القوة الكهربائية ، والآلات والادوات المستعملة مصنوعة من الالمنيوم والحديد الغير قابل للصدأ حتى المسامير والبراغي المستعملة من هذا القبيل وذلك تجنباً لما يمكن ان يحدث من تسمم ناتج عن صدأ الاوعية والادوات والآلات .

وقد تمكنت الشركة من انتاج اجود الانواع من الدبس العراقي وهو النوع الذي يطلق عليه نماذج (A) ، (AA)

ان اسعار الدبس العراقي - من انتاج شركة صناعات التمور ، تنافس اسعار العسل والعسل الذهبي وعصير قصب السكر ( دبس السكر ) وتستطيع ان تكتسح اسواقها اذا ما عملت له دعاية واسعة وتم اجراء المفاوضات حوله لجملة من صنفت المواد الغذائية .

ويمكن بيان ميزات دبس التمور (AA) ان نسبة محتوياته الجامدة ( درجة التكثيف ) هي ٦٣٪ - ٧٥٪ وان محتويات السكر فيه هي ٦٦٪ .  
٦٨٪ .

وان الشركة تعي " الدبس - المصنوع لغرض التصدير بوجه خاص -  
في براميل فولاذية ممتازة ومؤمنة ضد اضرار ماء البحر ومنظفة من الداخل  
تنظيفاً جيداً بواسطة البخار والصودا الكاوية قبل التعبئة وان فتحها مغلقة  
بسدادات محكمة .

أما بالنسبة للاستهلاك الداخلي فان صنائع البهزين الجديدة الصنع  
وكذلك قناني سعة نصف كيلو هي أدوات التعبئة . وقد صدر الدبس  
المعبأ في هذه القناني الى ألمانيا الغربية فلقبت رواجاً عظيماً .  
وبما يميز هذا الدبس ايضاً ان كمية السكر فيه كافية لحفظه من التخمر  
بدون اية وقاية ، كما ان نسبة اللزوجة ( التدبق ) واطاثة كي يكون العصير سهل  
التناول .

اما التمر المستهلك في صناعة الدبس هذه ، فهي تمر الزهدي .  
والخلاصة يمتاز دبس التمر عدا عما ذكر بما يأتي :  
١ | انه يتفق مع نظام تركيب الادوية والمواد الغذائية المعمول به في  
بريطانيا وغيرها .

٢ | ان دبس التمر يمتاز على الدبس المستخرج من حثالات السكر المصنوع من  
قصب السكر والبنجر ويفوقه كما يمتاز ايضاً على العسل بسبب المواد الغذائية الموجودة  
في التمر والتي تقتقر اليها المواد التي يصنع منها السكر وحتى العسل نفسه .

٣ | ان دبس التمر يصلح للاستعمال كإداة غذائية تقنأوله شعوب أوروبا مع  
الزبدة والسمن ( سمن اللبنة وسمن الشحم - المارجرين او عسج وجه الخبزة  
بالسمن واضافة الدبس اليه - بمثابة الزبدة والمربي . كما يصلح لاستخدامه في  
صنع الحلويات

وبناء على الصفات والميزات المذكورة فان لدينا مجالاً واسعاً في عالم  
التجارة قد يسمح في المستقبل بصنع وتصدير كمية تتراوح بين ٢٥ الف - ٥٠



الف طن . مع العلم ان الرغبة واقعة فعلاً الآن في اسواق بريطانيا واوربا الوسطى .  
وحتى الجنوبية ( أخيراً ) والولايات المتحدة . كما ان اسواق آسيا في الاجمال  
هي الأخرى مضمونة

### تصدير الدبس وأسواقه

يمكن القول بأن صناعة الدبس في العراق ( \* ) تحتل المرتبة الاولى في استخراج  
منتجات ثانوية من التمور وتؤدي الى التخفيف الى حد كبير من مشكلة تصريف التمور  
الفائضة عن حاجة التصدير الخارجي والاستهلاك الداخلي . غير أن قيام بعض الدول  
مؤخراً بزيادة الرسوم المفروضة على الدبس وفرض البعض الآخر قيوداً شديدة على  
استيراده كما هو مبين ادناه أدى الى انخفاض الكميات المصدرة منه الى انني حدى ممكن :

( ١ ) فرنسا : تمنع فرنسا استيراد الدبس العراقي لأنها تعتبره مادة  
كحالية وليس مادة اولية تقوم مقام السكر في كثير من الأغراض الصناعية  
وتستورد فرنسا كميات كبيرة من هذه المواد كالمولاسز ( Molasses )  
بالمعاملات النادرة وغيرها في حين ان العراق يستورد من فرنسا المواد الكحالية  
بكميات هائلة كالمشروبات الروحية والعطور ومواد الزينة وغيرها .

( ٢ ) إيطاليا : لقد زادت السلطات الإيطالية مؤخراً الرسم الكركي على  
الدبس من ١٨ بالمائة الى ٩٢ بالمائة اذ صنفته من المواد ذات السكر الطبيعي .  
وليس كمصير الفواكه الذي تستوفي ١٨ بالمائة عليه او السائل السكرى المستخرج  
من قصب السكر والبنجر ( مولاسز ) والذي يشابه الدبس في محتوياته السكرية  
ولا يخضع لأي رسم كركي . في حين أن العراق يستورد البضائع الإيطالية  
بما قيمته اضعاف مضاعفة لما يصدره اليها .

( ٣ ) النرويج : تستوفي النرويج رسماً كركياً قدره ( ٢٠٠ بالمائة ) على  
الدبس المستورد اليها اذ انها تصنفه في باب عصير الفواكه ( Fruit Juice )  
وليس في باب السوائل السكرية ( syrup ) التي تشابه الدبس في محتوياتها

---

\* وقع خطأ مطبعي ص ١٥٥ - السطر الرابع اعتباراً من أسفل الصفحة  
وهذا هو : الخطأ : البراني ( البراميل الكبيرة ) والصواب - البراني الفخارية  
( بمثابة البراميل الكبيرة )

السكرية ولا تخضع لأي رسوم كمركية لأنها معفاة من الرسم بموجب التعرفة .  
(٤) سوريا : تفرض الحكومة السورية رسماً كمركياً قدره ( ٥٠ / ) على  
الدبس العراقي في الوقت الذي اخذت فيه حكومات الاقطار العربية تلغى الرسوم  
المركية على المنتجات المتبادلة بينها عملاً باتفاقية تسهيل التبادل التجاري وتنظيم  
تجارة الترانسيت بين دول الجامعة العربية .

(٥) تركيا : تمنع تركيا استيراد الدبس العراقي منعاً باتاً كما سبق لها  
ومنعت استيراد التمور العراقية وحددتها بمعدل ب ( ٣٠٠ ) طن سنوياً بعد أن  
غرضت عليها رسماً كمركياً باهظاً وقيوداً وشروطاً قاسية لا تشجع المصدرين العراقيين  
على اجراء أية معاملة معها في حين اننا نستورد منها مختلف منتجاتها  
ونمنحها جميع التسهيلات الممكنة .

فبناء على ما تقدم لا بد للسلطات العراقية المسؤولة من التوسط لدى الجهات  
المختصة لمناقشة حكومات هذه الدول وحملها على تخفيض الرسوم المفروضة على الدبس  
العراقي وتعديل سياسة البعض الأخرى رفع القيود المفروضة على استيراده ( \* ) .  
وبالفعل اجريت المفاوضات مع ايطاليا التي خفضت  
بعض الشيء في رسومها السكرية على الدبس بينما نجد ان تركيا لم تفعل شيئاً  
في هذا الباب بل بالعكس تراها تمنع استيراد التمور والدبس الى بلادها لعوامل  
اقتصادية تخص منتجاتها من التين والزبيب . اما الترويج فلم تجد المفاوضات معها  
نفعاً وظلت الحالة كما هي ولعلنا لانفقد الامل في الاستمرار في المفاوضات حتى  
نصل الى نتيجة مفيدة .

كما لاتزال المفاوضات جارية مع السلطات البريطانية في هذا الخصوص .  
وبلاحظ : بشأن المملكة المتحدة البريطانية انها تفرض رسماً كمركياً  
على الدبس العراقي حيث انها صنفتها من المواد ذات السكر الطبيعي وليس  
كمصير الفواكه أو السائل السكرى المستخرج من قصب السكر أو البنجر  
المعروف باسم ( مولاسز - Molasses - ) والذي يشابه - الى حد ما - الدبس  
في محتوياته السكرية ولا يخضع لأية رسوم كمركية .

---

« الحقائق المذكورة آنفاً مقتبسة من كتاب جمعية التمور ١٩٥٩ ، ٣٩ - ٩ - ٥٤ »

ومما يجدر ذكره في هذا الصدد ان اللجنة التجارية الفرعية المنبثقة من اللجنة الاقتصادية العراقية الانكليزية (\*) قدمت توصيات خاصة لانعاش تجارة التمور والدبس في اسواق المملكة المتحدة البريطانية ( وقد افترمت هذه التوصيات بموافقة اللجنة المذكورة ) .

ولكن فيما يتعلق بمسألة التفريق بين دبس التمور وسائر انواع الدبس وعصير السكر فقد تمت التوصية للاستزادة من دراسة الموضوع حتى يتسنى في النهاية الغاء الرسم البريطاني على دبس التمور .  
هذا ولا تزال المحادثات جارية بين السلطات العراقية والبريطانية بخصوص موضوع التفريق بين الدبس والمولاسز والغاء الرسم الكركي البريطاني على الأول .

### صناعة الكحول (بضمير العرو)

تعتبر صناعة الكحول على قدم المساواة مع صناعة الدبس من حيث الأهمية ومن حيث العراقة في القديم ومن ناحية استهلاك التمور .  
ويلاحظ أنه قبل عام ١٩٢٠ ، كانت هنالك معاصر بسيطة وبدائية لاستخلاص كحول سميت باسم ( العرق - العرك ) . وكان يوجد من هـ - هذه المعاصر الأولية في مدن البصرة وبغداد والكوت والناصرية .  
وها هو المستر دواسن (\*\*) يصف لنا معصرة من معاصر العرق في البصرة عام ١٩٢٠ : -

« كان المعمل القديم بدائياً وكانت مادة المعصرة مصنوعة من الطين ، وكانت الأدوات قديمة بالية والبنية من الطين وسقفها من الخصران المعمولة من القصب » .

---

\* كان اجتماع اللجنة المذكورة بلندن في الفترة بين ٢٨ أيلول - ١٤ تشرين الاول سنة ١٩٥٥ . وكان رئيس وفد العراق السيد عبدالاله حافظ المحافظ العام للمصرف الوطني العراقي .

\*\* راجع - Dowson , op . cit . : pl p . 56-59 المصدر السابق .



وبعد عام ١٩٢١ ، بذلت الجهود لتحسين هذه الصناعة بأرشادات مديرية مصادر الثروة المحلية التابعة حينذاك لوزارة الاقتصاد الوطني ، وبعد ذلك دائرة المباحث الصناعية ( التي تحولت أخيراً الى مديرية الصناعة العامة بوزارة الاقتصاد ) .

وفي ثلاثينات هذا القرن (١٩٣٠-١٩٣٩) ، كانت توجد ثلاث معاصر لصنع العرق في العراق أنتجت منها في بغداد وواحدة في الموصل . وكانت تستهلك بالطبع تمور الزهدي في هذا الغرض . وقد استهلكت هذه المعاصر زهاء ٤٠٠٠ طن من تمور الزهدي سنوياً انتجت في خلالها نحو ٣٣٠.٠٠٠ غالون من العرق .

وفي عام ١٩٤٠ ، انتجت معامل تقطير الكحول في العراق حوالي ١١٧٠.٠٠٠ لتر من مختلف اصناف الكحول (قطر معظمها عرقاً) واستهلكت لذلك نحو ٥٨٠٠ طن من التمور (معظمها من تمور الزهدي) . وفقدت قيمة الناتج الكلي بـ ٣٦٠ ألف دينار .

أما في الوقت الحاضر فيقدر الانتاج الكلي من الكحول بزهاء مليوني لتر باستعمال (١٠) آلاف طن من تمور الزهدي . وتقدر قيمتها بنحو (٦٠٠) ألف دينار .

ومما يجدر ذكره ان هنالك في العراق اليوم معملين رئيسيين لصنع الكحول (\*) يقومان بإنتاج (العرق) وان حجم هذين المعملين لا يسمح لهما للإنتاج بكلفة واطئة. وتفكر الجهات المسؤولة في تأسيس مصنع أكبر حجماً لصنع الكحول الصناعي بحيث يؤدي الأمر الى تخفيض سعر كلفة الانتاج الى مستوى منافسة الكحول المستوردة .

---

\* كتاب مجلس الأعمار ووزارة الأعمار رقم ١٣١-٧٣٧٤ وتاريخ ٥-٤-٩٥٥

ولقد قامت جمعية التمور (\*) بدراسات شاملة لهذه المسألة واتصلت بالمثلثات العراقية في الخارج للحصول على أسعار وتكاليف الكحول الصناعي .

كما أبدى مجلس الاعمار استعداداه (\*\*)، بإشراف الهيئة الفنية الثالثة التابعة له، للاشتراك مع جمعية التمور بدراسة الناحية الاقتصادية لمثل هذا المصنع ..

وحري بنا ان نذكر أن هنالك مزاجمة غير عادلة « فرضتها الدوائر المعنية » بين الكحول المدعومة الأجنبية والكحول المدعومة الوطنية في الوقت الحاضر حيث ان الاجنبية منها ذات لون فاتح جداً وبدون رائحة في حين ان الوطنية منها ذات لون بنفسجي غامق ورائحة كريهة ، مما يضمن للاجنبية التفوق في أسواقنا ويؤدي الأمر الى تهديد معامل التقطير الوطنية بالكساد المحقق . وقد تم تقديم اقتراحات الى مديرية الكمارك والمكوس العامة منذ عهد قريب جداً ، وقد نصت هذه الاقتراحات طلب تحقيق أحد الأمرين التاليين :

(١)

إما ان تطبق قاعدة المزج الرسمية المتبعة في العراق بشأن الكحول المدعومة المستوردة كي تصبح على قدم المساواة مع الكحول المحلية ، أو ان تفرض رسوم عالية على الكحول المستوردة بحيث يكون الرسم العالي حامياً للمنتج المحلي من هذه المادة . ولكن مما يؤسف له ان مديرية الكمارك العامة اعتذرت عن الأخذ بأي واحد من الاقتراحين مبدية أسفها !!!

عمل الخل :

يعمل الخل بالطرق الاولية في كثير من البيوت في جميع المدن العراقية

\* كتاب جمعية التمور المرقم ١٣٧٦ والمؤرخ ١٩٥٦-٥٠

\*\* راجع كتاب الاعمار السابق ذكره .

تقريباً. وبالطبع تكون المادة الاولية المستعملة لاستخراج الخل هي التمر وقد  
تتخذ بعض البيوت عمل استخراج الخل مهنة لها حيث يؤلف ذلك تجارة  
محلية رابحة لها. ولا شك ان الطرق البدائية لا تتوفر فيها قواعد الوقاية الصحية  
ولاسيما اذا علمنا أنه ليس هنالك وسائل لتعقيم الانتاج مما لا يشجع على الاعتماد  
على الطرق البدائية في انتاج الخل.

إن استهلاك الخل والمخللات اصبح امراً واضحاً في جميع المدن  
العراقية وليس من فرد من سكان المدن تخلو احدى وجبات طعامه من ذلك.  
وهكذا يمكننا ان نتوقع مدى اهمية موضوع العناية بعمل الخل  
والمخللات وفق الطرق الآلية الحديثة.

وقد انتبه البعض الى اهمية مثل هذا الامر، فاصبحنا نجد اليوم في  
في الاسواق قناني للخل مكتوباً عليها انها مصنوعة وفق احدث الطرق الصحية  
ومعقمة على طريقة باستور.

فيما حبذا لو تنبهت الشركات الصناعية الى هذا الموضوع ونخص بالذكر منها  
شركة صناعات التمر لان عمل الخل سوف لا يؤدي خدمة جليلة للمستهلك العراقي  
حسب، بل سيدر ارباحاً طائلة على الشركة والمؤسسة القائمة بذلك. ولا شك  
أن النجاح المحلي سيؤدي حتماً الى نجاح مشروع الشركة بالنسبة للتجارة  
الخارجية ومن ثم التنفيس عن التمر.

### الصناعات المقترحة

#### (١) مسحوق الداتامين:

الداتامين « Dattamine » هو مسحوق أشبه مايكون بمسحوق  
« الكاكاو »، ولكن لونه ضارب الى البياض بحيث يبدو الى الناظرين وكأنه  
مسحوق الكاكاو مخلوط بمسحوق ابيض كالنشا.

وقد حاولت لجنة التمر التي تأسست سنة ١٩٣٥ أن تستفيد من



تجارب السلطات الفرنسية في غربي أفريقيا عندما زاد محصول الموز الناتج في هذه الجهات زيادة هائلة فائضة على استهلاك اسواق العام ، بالجوء الى تخفيف الموز وتحويله الى مسحوق لافي رواجاً ملحوظاً في الاسواق العالمية حينذاك والى الان . فأنصت اللجنة المذكورة بشركة ( داتين ) الفرنسية لاجراء التجارب بشأن ايجاد طريقة لعمل مسحوق من التمر . وقد ظلت تلك الفكرة تخامر الرؤوس حتى سنوات قريبة حيث تم الاتصال بالكيماوي الفرنسي ميسو شوزي ( M. Chauzeix ) لاجراء تجارب لتحقيق الغاية المذكورة . وقد انتهى هذا الكيماوي من تجاربه باستحداث مسحوق الداتامين هذا .

ويتألف الداتامين من نحو ٧٠٪ من مسحوق التمر المجفف والنسبة الباقية تتألف من الكاكو والسكر وبعض العطور ذات النكهة المستطابة . ويعتبر الداتامين - اذا ما انتج بنطاق واسع - غذاء مستساغاً ومغذياً جداً للأطفال ، وكذلك يمكن عمل مشروب ساخن منه للراشدين في وجبة الفطور بوجه خاص وبدلاً من المشروبات المنبهة المعتلة بالكاكو والشاي والقهوة .

دواء ~~مهم~~ القمور :

نشرت جريدة « أفريقيا الغربية » الصادرة في لندن بتاريخ ١٢-١-١٩٥٣ خبراً هذا مفاده :

[ إن ثمرة تمر الصحراء المعروفة بالعدوة « ربما كانت العجوة وهي الكلمة التي يطلقها المصريون على التمر المكبوس » في هوسا قد أجريت عليها الأبحاث العلمية بكونها مصدراً لدواء جديد يدعى « ديوس-توانس » - Diostulence - وهو يماثل دواء « كورتيزون » - Cortisonne - وقد ابتيع من الثمرة في ميدوكوري ١٥٠ طناً ومن غورو ٣٠ طناً - من أعمال نيجيريا بـ أفريقيا الغربية - ، وشحن الى المملكة المتحدة . ]

وقد تم السؤال عن مثل هذا الدواء من الجهات الفنية والعلمية فكان  
تصديق الخبر المذكور؛ وأضيف الى ذلك ان الدواء المشار اليه مهم جداً في  
الطب الحديث حيث يصفه الأطباء لمعالجة الروماتيزم وأمراض العيون  
وغيرها كثير.

### سباسة تصنيع التمر

كلنا يعلم أن مشكلة التمر حقيقة واقعة. والمقصود بمشكلة التمر  
بالطبع - مشكلة زيادة الإنتاج وعدم وجود وسائل كافية لتصريف هذه  
الزيادة أو استهلاكها. وقد ترتبط هذه المشكلة أحياناً بزيادة شاذة في الإنتاج،  
أو يكون منشؤها عدول بعض الأقطار والممالك من استيراد التمر في بعض  
السنوات كما كان الحال في موسم ١٩٥٥ - ٥٦ كما سنرى في فصلي التجارة  
القادمين.

والمعروف بنفس الوقت أن التمر العراقية لا بد وان يكون استهلاكها  
في الوجوه الثلاثة التالية:

(١) الاستهلاك البشري الداخلي.

(٢) الأغراض الصناعية.

(٣) التجارة الخارجية.

وفيما يتعلق بالغرض الأول فإنه محدود نسبياً من ناحية كميات التمر  
التي تتطلبها كل عام، باعتبار عدد سكان البلاد وقابليتهم الاستهلاكية للتمر.  
وفيما يخص الوجه الثاني حيث تستهلك بعض التمر في الأغراض الصناعية  
في داخل البلاد، فقد سبقنا الإشارة الى أن أقصى ما تستهلكه صناعاتنا  
الدبس والكحول يتراوح حول ٢٥ ألف طن من التمر كل عام. وهذا الوجه  
هو الآخر - محدود في الوقت الحاضر، باعتبار الأماكن المحدودة من  
حيث استيعاب الصناعتين المذكورتين لكميات التمر كل عام.

أما الوجه الثالث - أي التجارة الخارجية - فالملاحظ بأن ليس في استطاع العراق أن يتحكم بأسواق تموره لأسباب كثيرة ، سيجيء تفصيل أهمها في فصلي التجارة ، ويتعلق معظمها بسياسة الدول التجارية والاقتصادية وبوضع التمر الدولي وجهود البلاد المنتجة في ترويج إنتاجها عن طريق الدعاية والمفاوضات الدبلوماسية وما إلى ذلك .

ويبدو أن الوجه الثاني هو « المنفرد » المضمون الاكيد بالنسبة لتمرورنا وزمامه بأيدينا . والمقصود بذلك تصنيع التمر ، أي إيجاد صناعات تكون مادتها الأولية التمر .

وقد دعت هذه الضرورة إلى توجيه العناية نحو هذا الموضوع من قبل بعض المؤسسات الحكومية وشبهها ك مديرية الصناعة العامة وجمعية التمر العراقية والمصرف الصناعي وأخيراً مجلس الأعمار ( الهيئة الفنية الثالثة المختصة بشؤون الصناعة في العراق ) وقد أجريت الدراسات والتجربات والبحوث المختبرية داخل العراق وخارجه وأرسلت الوفود إلى الخارج واستقدم الخبراء من الشركات ذوات الاختصاص أو من الهيئات والمؤسسات الدولية . وقد اهتمت كل هذه بصناعات الدبس ، والكحول ، والسكر ، والعلف الحيواني ، والمواد الكيماوية ، وزيت النوى ، والمواد الغذائية .

#### ١ - توسيع صناعة الدبس (\*) :

تتلخص المرحلة الأولى في توسيع صناعة الدبس ، أن ينشأ مصنع حديث تكون سعته الإنتاجية ٣٠-٥٠ طناً في اليوم الواحد ( مصنع الدبس لشركة صناعات التمر المحدودة ينتج ٥-٦ أطنان يومياً ) وبناء على الدراسات الحديثة التي هيأتها جمعية التمر في مختبرات أوروبا ( ألمانيا بوجه خاص ) أصبح

\* « ١ » كتاب شركة صناعات التمر المحدودة رقم ٢٥ تاريخ ١٢-١-١٩٥٣

« ٢ » كتاب وزارة الاقتصاد المرقم ٢٠٠٣ والمؤرخ ٧-٣-١٩٥٥



الاتجاه الحديث في صناعة الدبس اقتراح إنشاء معمل سيكون في وسعه - بناءً على الدراسات المختبرية المذكورة - انتاج ثلاثة أنواع من الدبس (\*) بأحدث ما توصلت اليه الصناعة المصرية من المعدات والمكائن : « ١ » دبس طبيعي و « ٢ » دبس مصفى ( Clarified ) و « ٣ » دبس مقصور فاتح اللون . ويمكن الاستمرار في معالجة النوع الأخير للحصول على السكر السائل كما سيجي ذكره . وما يجدر ذكره أن مشاريع صناعة الدبس والمنتجات الأخرى ، قد أحيلت الى مجلس الأعمار كما سنشير الى هذا بعد قليل .

### « ٢ » السكر السائل :

يمكن انتاج السكر السائل من نوع الدبس المقصور المذكور آنفاً حيث أن تصفية هذا النوع من الدبس تستمر حيث يمرر العصير قبل تكثيفه النهائي الى أدوات التصفية بالطريقة الحديثة المسماة التحول الأيوني ( Ion Exchange ) حيث يتحول العصير الى سكر سائل عديم اللون والرائحة والطعم . وبناء على ما تقدم ، يمكن توحيد مشروع « الدبس والسكر السائل » وجعلهما مشروعاً واحداً لاستخراج الدبس والسكر من التمر حيث سينتج المعمل حسب الرغبة الكميات المطلوبة من الدبس والسكر .

ويلاحظ ان تجارب استخراج السكر السائل من التمر قد قامت فيها شركة ( برادشفايكشة ماشين باونشتالت ) (\*) وكانت ناجحة جداً من حيث الحصول على منتج نقي من سكر التمر خال من كل رائحة او نكهة او طعم او لون بتأييد مدراء معاهد السكر في ألمانيا .

وكذلك قامت بنفس هذه التجارب الناجحة لانتاج السكر السائل الشركة السويسرية ( يونيبكتين ) .

### ( ٣ ) العلف من التمور :

\* كتاب جمعية التمور العراقية المرقم ١٣٧٦ والمؤرخ ١٩٥٥-٦-٥

قامت الدوائر المختصة بوزارة الزراعة المراقبة بالتعاون مع جمعية التمور  
 بإجراء تجارب على استخلاص علف الحيوانات من التمور غير الصالحة للاستهلاك  
 البشري . وقد انتهى المركز التجريبي في أبي غريب (\*) من مجموعة من  
 التجارب بنجاح كبير . وكذلك [قطعت التجارب التي تقوم بها بعض المؤسسات  
 والمعاهد الألمانية (\*\*\*) في تقديم التمور مع بعض المواد الأولية الأخرى كغذاء  
 للمواشي والخنازير ، مراحل طيبة ونجاحاً كبيراً .. وكذلك ظهر من هذه  
 التجارب بأن من الممكن تغذية الخنازير والحيوانات المجترة بالتمر مع نواه دون  
 وجود ضرورة لطحن النوى اذ دلت على ان الحيوان يقبل على اكل النواة بكاملها  
 وبدون طحن ويمضغها هضماً تاماً وان إحدى الشركات الألمانية (\*\*\*) مستمرة  
 على إجراء التجارب للتوصل الى صناعة خليط - من العلف تكون كلفة انتاجه  
 بسيطة وذلك بالاكْتفاء بسحقه سحقاً خشناً وخلطه بنسب معينة من طحين  
 الشعير الخشن . وقد وعد معهد تغذية الحيوان في ألمانيا التابع لمؤسسة الأبحاث  
 الزراعية في ( فولكنسروند-براونشفايك ) بنشر التقارير الخاصة بنتائج هذه  
 التجارب وتعميمها على ذوي العلاقة.

ان نتيجة هذه التجارب بالإضافة الى التجارب الأخرى التي يقوم بها  
 قسم تربية وتحسين الحيوانات في أبي غريب - التابع لوزارة الزراعة والتجارب  
 التي تقوم بها شركة « يونيلفر في بريطانيا » والتي ارسلت خبرها المستر  
 « ثومبسون » لاستكمال هذه التجارب والاطلاع على نوعية التمور وحالتها في

• راجع - تقرير مزرعة ابو غريب النموذجية بقلم الدكتور خالد تحسين  
 علي ورفاقه .

( The Use of Dates and Date Pits for Livestock Feeding )  
 by Khalid T. Ali , C. N. Fine N. H. Sarsam and C. B.  
 Meleory .

\*\* تقرير جمعية التمور رقم ٣٩٤ تاريخ ٢٠٥-١٩٥٦

\*\*\* شركة بويهاما - حسب تقرير مدير الشؤون الفنية بجمعية التمور

« ١٥-٢-١٩٥٦ »

العراق والذي وصل العراق قبل مدة وهو مستمر بالقيام بهذه التجارب بمساعدة جمعية التمور وقسم تربية وتحسين الحيوانات في ابي غريب ؛ ستهى<sup>٩</sup> دراسات كاملة يتسنى بواسطتها التوصل الى طريقة اقتصادية لتحضير مخاليط العلف من التمور غير الصالحة للاستهلاك البشري، وتكون كلفة انتاجها قليلة بحيث تساعد على تأسيس معامل في العراق لصناعتها لغرض الاستهلاك المحلي والتصدير الخارجي .

ولا شك ان نجاح مثل تلك التجارب وبناء مثل تلك المعامل سيؤدي حتما الى استهلاك كميات هائلة من التمور وخاصة الانواع الرديئة منها . وعندئذ يمكن التغلب على ناحية كبيرة من مشاكل التمور ، ومشاكل تصريف الكميات الفائضة منها .

وقد شرعت السلطات العراقية ذات الاختصاص<sup>(\*)</sup> بمناقشة الممثلات الاوربية في العراق بخصوص امكان استفادة بلادها من العلف الناتج من تمور العراق وقد اجابت بعضها بمبدئية استعدادها للتعاون مع العراق .<sup>(\*\*)</sup>

### الكحول المعدومة

وبينا شيئا عن « العرق » وعن « الكحول المعدومة » وعلاقة الاخيرة بالكحول الاجنبية المستوردة .

ذكرنا سابقا كلمة قصيرة عن كحول التمور وبالقدر الذي يهم مستقبل صناعة الكحول قامت الدائرة الفنية بجمعية التمور بتحريرات تمهيدية لهذه الصناعة وتم اتصالها بشركات المانية ذات اختصاص وحصلت على دراسات شاملة في هذا الباب .

وبالنظر لأهمية الموضوع فقد تم الاتفاق بين مجلس الاعمار ممثلا بهيأته

(\*) وزارة الخارجية العراقية .

• مذكرة المفوضية البلجيكية الى الخارجية العراقية : ٩-٢-٥٦

• مذكرة المفوضية الايطالية الى الخارجية للعراقية ١٥-٣-٥٦



الفنية الثالثة وبين وزارة الاقتصاد ممثلة بجمعية التمر للاستمرار في دراسة المشروع . وبناء على ذلك فقد استفسرت الجمعية اموراً كثيرة من الشركة الألمانية في برلين ( ألمانيا الغربية ) . وهذه أهمها :

(١) هل صحيح بأن الكحول المنتج من التمر العراقية يفضل على غيره من الكحول المصنوع تركيبياً او من المواد النباتية الأخرى للاستعمال كوقود للطائرات النفاثة وما هي الخاصة التي تجعله يفضل على غيره للاستعمال لهذا الغرض ؟

(٢) هل يسمح سعر الكحول المنتج من التمر العراقية لاستعماله ووقوداً للطائرات النفاثة ؟

(٣) هل تستطيعون أن تقدموا لنا حساباً مضبوطاً أو تقريبياً عن تكلفة المتر الواحد للكحول المصنوع من التمر العراقي عند صناعته مع العلم أن نسبة السكر فيه تتراوح بين ٤٠ بالمائة - ٦٠ بالمائة من نوع Invert Sugar وسعر السوق لنوى التمر في العراق يتراوح بين ٤-٦ دنانير للطن الواحد وتباع النقاية بحوالي ٥ دنانير للطن وسعر الكهرباء ٦ فلوس للوحدة الواحدة وسعر المتر المكعب من الماء ١٠ فلوس ، وسعر النفط الاسود ٣ دنانير للطن الواحد واجرة العامل غير المدرب بـ ٢٥٠-٣٥٠ فلساً للوحدة الواحدة ( ٨ ساعات ) وللعامل المدرب حوالي ٥٠٠ فلس ولرئيس العمال ٧٥٠ فلساً الى دينار واحد . هذا مع العلم بأن الدينار العراقي يساوي ١٠٠٠ فلس ويساوي ما يقارب -/ ١٢ مارك بالعملة الألمانية .

### الحرير الصناعي والتمر :

قدم الميسو « البرت كوت » في ١٩٥٤/٩/٢ ( باعتباره مندوب اتحاد الصناعات البلجيكية ) عرضاً الى جمعية التمر بشأن انتاج الحرير الصناعي واتخاذ التمر العراقي أفضل مادة اولية في هذه الصناعة ( بناء على الاكتشاف الاخير من قبل احدى المؤسسات الصناعية البلجيكية ) .

وبعد مقدمة يمضي المسيو كوت في القول ان الحرير الصناعي (Rayon Acetate) المستخرج بهذه الطريقة (استعمال الكحول الايثيلي المستحصل من التمر مع تفائات القطن) يعتبر في الاسواق الأوروبية والأمريكية افضل الياف للنسيج كما انه معروف في السوق العراقي. وان هذه الاليف هي احدث الياف للنسيج وهي تكاد تنصدر المكان الاول في اسواق الاقشة الاصطناعية في العالم.

ان طريقة انتاج الحرير الصناعي باستعمال التمر كإداة أولية تسمح لانتاج هذا النوع من الاليف في العراق بسعر موافق لغاية الاستهلاك المحلي وللتصدير. كذلك فانها توجد حلا مناسباً ومربحاً لمشكلة تكديس التمر في العراق.

ولكن مما يؤسف له أن هذا العرض قد أُحيل الى الهيئة الفنية الثالثة بمجلس الاعمار، حيث رفض من قبل رئيسها الفني لأسباب تتعلق بالكلفة العالية له عند صنعه من جهة، والحاجة الى معامل نسيج كبيرة مما لا يرتأيه وضع العراق الحالي بمكانياته الحاضرة !!

### مشروب الكولا منه الرئيس :

هناك شركة ألمانية تقوم بتجارب صنع مشروبات (\*) من الدبس كمشروب الكولا وغيره وقد توصلت الشركة الى بعض النتائج المشجعة وهي لأزالت مستمرة في تجاربها للحصول على شراب يضاهي المشروبات المماثلة الاخرى (غير الكحولية) من حيث الجودة ورخص السعر. وقد وعدت

---

مما يجدر التنويه به ان المؤسسات الصناعية والاقتصادية الألمانية مهتمة جدا بتمور العراق كما رأينا.

وكذلك المؤسسات اليابانية التي توصلت الى نتائج نهائية لانتاج السكر من التمر حسب كتاب المستر واتانابه - المستشار الصناعي في قسم الصناعات الخفيفة اليابانية - والمؤرخ ١٤-٢-١٩٥٦ المعلنون الى جمعية التمر ونسخ منه الى مجلس الاعمار ووزارة الاقتصاد والمصرف الصناعي وغرفة تجارة بغداد.

الشركة جمعية القمح لارسال نتائج تجاربها مع نماذج من المشروبات المستخلصة  
عما قريب (\*) .

### زيت النوى (\*\*)

لقد قامت شركة استخراج الزيوت النباتية بتجارب لاستخراج الزيت  
من النوى وقد نجحت في الحصول على زيت صالح لصناعة الصابون .

كما ان جمعية القمح قد ارسلت نماذج من الزيت الى مختبرات اجنبية  
للتحليل والى المختبر الكيماوي - العراقي - وقد وردت نتيجة تحليل  
المختبر الكيماوي ببغداد بأن الزيت المستخرج من النوى صالح للاستهلاك  
البشري .

ولكن بقي على المعنيين بالامران يوماً كدوا من الناحية الاقتصادية والتجارية  
في انتاج الزيت من النوى . ولعله من المفيد ان نذكر هنا تفاصيل تحليل نوى  
القمح . وهذه هي :

المادة	النسبة المئوية
ماء	٦٠ و ٤٦ بالمائة
زيت	٨ و ٤٩ «
بروتين	٥ و ٢٢ «
كاربوهيدرات	٦٢ و ٥١ «
الياف	١٦ و ٢٠ «
فضلات	١ و ١٢ «
المجموع	١٠٠ «

\* كتاب جمعية القمح ٣٥٤ - و ٥ - ٢ - ١٩٥٦

\*\* Tamiéson , G. S. Veget., Fats and Oils , 1943



## الفطائر والمعجنات والحلويات :

هنالك اشرة خاصة لجمعية التمور العراقية (\*) مؤلفة من (١٤) صفحة تصف اهم الفطائر والمعجنات والحلويات التي يمكن عملها من التمر وعددها (٣١) نوعا ومن جملتها « فطيرة التمر » و « حلاوة التمر » و « المدفوقة » (المدكوكة) و « خبز التمر » و « رغيف التمر » و « تمر السكر اميل » و « تمر جوز الهند » و « تمر الكاتو » و فطيرة عراقية « و اصابع التمر » و « شوكلاتة التمر » و ... الخ .

ومما يجدر ذكره انه قد تألقت أخيراً لجنة خاصة لدراسة الامكانيات الخاصة بالاستفادة من منتجات التمور الغذائية وصناعتها . وتتألف هذه اللجنة من عضو يمثل الهيئة الفنية الثالثة بمجالس الاعمار ومن خبير مؤسسة التغذية والزراعة الدولية بجمعية التمور ومدير الشؤون الفنية في الجمعية ذاتها واحد اصحاب معامل الحلويات في بغداد وممثل عن معهد التغذية الوطنية بوزارة الصحة (١) . ونحن بانتظار نتائج بحريات هذه اللجنة ودراساتها وتوصياتها في هذا الضدد .

## مختبر صباغت التمور :

لقد مرت فكرة انشاء مختبر مركزي للتمور بمراحل كثيرة منذ نحو عشرين عاماً الى ان اصبحت قبل خمس سنوات مشروعاً حقيقياً واقعة عام ١٩٥٥ . وها اني اقتبس تقرير جمعية التمور عن التطور التاريخي لهذا المختبر . لقد كان الخبير النيكياوي البريطاني « ويليامس » قد وضع في سنة ١٩٣٥ تقريراً مفصلاً عن صناعات لمنتجات التمور من التمور غير الصالحة للتصدير واكد في تقريره هذا بوجوب انشاء مختبرات مركزية للتحريات الفنية التي لها علاقة

---

\* طبع هذه النشرة ووزعت في معرض الصناعات الدولية المقام في كانون الثاني ١٩٥٢ في بومباي

بهذه الصناعة وقد ختم تقريره بالعبارة التالية :

( ان البحث والتنقيب في هذا العصر ضروريان للبلد الذي يروم بقاء  
صناعاته ونجاحها ازاء مزاحمة البلدان النشيطة الراقية في اسواق العالم ) .  
وعلى اثر التقرير الذي قدمه وفد جمعية التمر الى مؤتمر التمر الدولي في تونس  
قدم معاون جمعية التمر العام اول تصميم لمكبين نموذجيين يشيد احدهما في البصرة  
والاخر في بغداد ولقد اعتمد في تصاميمه بوجود مختبر ملحق بكل منهما على  
غرار المكابس المصرية التي شاهدها في شمالي افريقيا ومارسيليا . ووافقت  
الجمعية على هذا الاقتراح وفوضت المدير العام ان يتصل بالمانيا ويتحرى عن  
خبير يقوم بانشاء مختبرين في البصرة وبغداد كما جاء في الفقرة ( ١٧ ) من محضر  
جلسة جمعية التمر الثالثة المتعقدة بتاريخ ٢٢-٥-١٩٥١ ولقد جاء في الاسباب  
الموجبة لهذا القرار بان حاجة صناعة التمر ماسة الى وجود مختبر للقيام  
بالابحاث والتجارب العلمية والصناعية على التمر ومنتجاتها وتأسيس الصناعات  
المشابهة بنتيجة تلك الابحاث

ولقد اقترح الخبير البريطاني « وليامز » في تقريره الذي وضعه في سنة ١٩٣٥ ما يلي  
( ١ ) تشيد مختبرات مركزية لتجري جميع الصعوبات الفنية والزراعية  
والكيمياوية وتلك المختصة بالحشرات مما له علاقة بالتمر .

( ٢ ) نصب معمل صغير للمنتوجات المبحوث عنها في هذا التقرير على  
مقياس شبه تجاري . وليس من المستبعد مطلقاً بأنه سيكون في الاستطاعة  
انتاجها بكافة زهيدة بحيث تحقق ربحاً جيداً وبمناسبة وجود البروفيسور مهمل ( مدير  
المختبر الكيماوى لمدينة زوريج في سويسرة ) في العراق استعانت الجمعية به لوضع  
الاسس لانشاء المختبر . وبعد قيامه بدراسة التمر وتركيبها وزيارته مناطق  
التمر ايد البروفيسور فكرة انشاء المختبرين واستحسنها بكونها انجع طريقة  
لمعالجة صناعة التمر واجراء الابحاث الفنية الواسعة على ما يمكن انتاجه اولا  
مختبراً واثم تجارياً بواسطة المؤسسات الوطنية في المستقبل لتلك الاغراض . وفيما يلي

فقرة من تقرير البروفيسور موهلر المؤرخ في ٨-١٢-١٩٥١ الذي يؤيد فيه ضرورة انشاء المختبر :

[ سبق لجمعيةكم ان اخذت مشروع تأسيس مختبر للابحاث العلمية لصناعة القمح بنظر الاعتبار . اما كون وجود معهد كذا ضرورة لا بد منها فقد برهنت عليها الايضاحات الالفة الذكر . وعندما نرجع الى التجارب في ممالك الغرب نجد انه من الضروري ان تمقد النية على انشاء بناية كبيرة ملائمة تتوسع مع مرور الزمن فتحتوي على شعب مختلفة فلا تكون مقتصرة على صناعة القمح فقط وانما تكون عامة على قدر المستطاع بحيث يستفاد منها للصناعات الاخرى التي ترتكز على المنتوجات الزراعية العراقية . وان معاهد كهذه تشتمل علاوة على الشعب الكيماوية والبيولوجية والنباتية والابحاث الفطرية تشتمل ايضاً على شعب صناعية . ونذكر على سبيل المثال احدي مؤسستي الابحاث العلمية في سويسره التي تضم ( ٨٠ ) موظفاً مع العلم ان عدد اشجار الفواكه في سويسره يبلغ حوالي ١٢ مليون شجرة حسب احصاء سنة ١٩٢٩ بينما يبلغ عدد النخيل في العراق اكثر من ٣٠ مليون نخلة وفي الحقيقة تعمل هذه المؤسسة السويسرية لصالح زراعة العنب ايضا ومع ذلك فان المقارنة بالمعهد السويسري المذكور تعطينا فكرة تنطوي على بعد النظر لوضع خطة المعهد العراقي . ]

وقد تضمن مرسوم جمعية القمح رقم ( ٣١ ) لسنة ١٩٣٩ الفقرة ( ٨ ) من المادة الرابعة عشرة ما يلي : [ تأسيس معامل تجريبية لاستخراج منتوجات من القمح . ]

وكذلك فانون جمعية القمح رقم ( ٣٧ ) سنة ١٩٥٢ المادة الرابعة - أ - يقوم المجلس بالاعمال التالية - فقرة ( ٣ ) - تأسيس معامل تجريبية لاستخراج منتوجات القمح والنخيل . وقد كتبت الجمعية بكتابها المرفق ١٠٠١ والمؤرخ



في ٨ أيار سنة ١٩٥١ الى السفارة العراقية في لندن تشير الى عزم الجمعية على انشاء مختبر لعمل التجارب على القمح واستخراج منتوجات ثانوية منه للاغراض الصناعية واحتياجها الى خبير كيمياوي .

وقد ذكر المستر « فرانك ووتر » الموفد الى الجمعية من قبل مؤسسة الغذاء والزراعة التابعة للامم المتحدة ، في تقريره الذي رفعه الى الحكومة العراقية بتاريخ ١٩ أيلول ١٩٥٤ ما يلي [ لقد كان قرار جمعية القمح بانشاء مختبر البحوث كاملة الى جانب المكبس حكيماً وذلك للقيام بدراسة كاملة لجميع المسائل المتعلقة بالقمح . ولقد ساهمت مؤسسة اليونسكو التابعة للامم المتحدة بالتأسيس بأذن زودت الجمعية بخير لتقديم المشورة ، وبفضل مساعدته وكفاءات الموظف الفني لدى الجمعية فان تأسيسه يوشك ان ينتهي (وقد انتهى فعلاً منذ عهد قريب) وسيعمل في هذا المختبر خبراء اكفاء عراقيون واجانب وسيكون المختبر ذا فائدة على الاخص لتصنيع القمح وكبسها وهو ضروري لتقديم صناعات القمح . ان البحث العلمي وصناعة الكبس حليفتان ومن الضروري ان يكون التعاون بينهما وثيقاً . ]  
وقد خصصت الجمعية في ميزانيتها ضمن مشروع الخمس سنوات لسنة ١٩٥٢ وما يليها ٨٠ الف ديناراً لانشاء المختبر وقد بوشر ببناء المختبر في ٢٤-٥-١٩٥٣ ويوشك تأسيسه الآن على الانتهاء « وقد انتهى فعلاً منذ سنة ١٩٥٥ » . ]

ومما يجدر ذكره ان تكاليف انشاء هذا المختبر قد بلغت (حتى ٤-٣-١٩٥٦) زهاء ٦٠ الف دينار (\*) . وذلك حسب التفاصيل المذكورة في الصفحة التالية:

\* كتاب الجمعية المرقم ١٥٤٩ والمؤرخ ١٠-٦-١٩٥٦ الموجه الى وزارة الاقتصاد .

فلس	دينار	
٨٧٨	٣٠٨٩٠	كلفة بناءة المختبر (*)
...	١٨٠٠	» السياج
...	٦٠٠	أعمال إضافية
...	٦٨٠	كلفة دفن الأرض
...	٧١٠	إنشاء غرفتين للغاز والبويلر
٣٨٣	١٦٣٣٣	أجهزة المختبر
...	٢٣٠	كلفة نصب البويلر مع التأسيسات
٨٥٦	١٩٠٠	كلفة مولدة الغاز
١١٧	٥٣١٤٥	

ويضاف الى ذلك زهاء ١٠٪ نفقات ادارية ؛ بحيث يصبح مجموع الكلفة ما يقرب من ٦٠ الف ديناراً .  
والملاحظ أن المختبر منذ اكمله لم يقم فيه أحد بأي تجارب مختبرية لاسباب قد تكون فنية او ادارية او لعل هنالك اشياء تنقص المختبر . من يدري ؟  
وقد فوجئنا في آذار عام ١٩٥٦ ، بعد مخاطبة تلفونية بين مديري الجمعية والزراعة العاملين ، وحصول اتفاق مبدئي بينهما بشأن إمكان استغناء الجمعية من ( مختبر مباحث التمور ) . وبالفعل كتبت مديرية الزراعة (\*\*) لتثبيت المحادثة الشفوية و الطلب تحريراً بشأن رغبتها في نقل ملكية المختبر المذكور اليها بصورة رسمية .

وقد تأكد لدينا ان جمعية التمور العراقية قد قررت نهائياً التخلي عن المختبر الذي انشغلت به وفي دراسته كفسكرة وكشروع ثم كخبر هو الان في  
» السادة شركة الريمي ويحيى الانشائية هي التي قامت بأعمال الانشاء وباستشارة المهندسين السادة مدحت علي مظلوم و نيازي فتو .

» كتاب مديرية الزراعة العامة رقم ٥٨٨١ - تاريخ ١٧-٣-٥٦

حيز التنفيذ، نيفاً وعشرين عاماً كما هو ظاهر من التطور التاريخي الآنف  
الذكر . ولا شك في أن هذا الاجراء الغريب يبعث على الحيرة والتساؤل. وبما  
يزيد استغرابنا وحيرتنا وتساؤلنا أن يكون المصير النهائي للمختبر المذكور  
الى روتينيات مباحث مديرية الصناعة العامة . وكلنا يعرف أن المديرية المذكورة  
قد اعتادت أن تقدم التقارير تلو التقارير ولكن ليت شمري كم بلغ مدى تقدم  
العراق في الحقل الصناعي ؟ وبما يؤسف له أن هذه المؤسسة لم تستطع أن  
تفعل شيئاً يذكر في الميدان الصناعي في العراق بالرغم من اخلاص القائمين  
بأمرها وحسن نواياهم على الدوام.

لذلك لا نرى أي مبرر لنقل ملكية المختبر الى اية مؤسسة أخرى سوى  
الجمعية نفسها . ولا ادري فيما لو اراد البعض ان يجيبوني [ سبق السيف العذل  
وقرر مجلس ادارة جمعية التمر نقل هذه الملكية الى واحدة من مديرتي  
الصناعة العامة والزراعة العامة والارحج الصناعة العامة بناء على اعتراض  
وزارة الاقتصاد (\*) ] واتخاذ جمعية التمر العراقية قراراً بنقل الملكية آخذة  
بنظر الاعتبار احتمال استفادة مديرية الصناعة العامة من المختبر حيث ادخلت اسمها  
مع مديرية الزراعة العامة طرفاً آخر ممن ستتفاوض معهم الجمعية لغرض نقل الملكية  
إن نقل ملكية مختبر التمر الى مديرية الصناعة العامة في الوقت الحاضر  
معناه تجميد المختبر او على الأقل لوقت ما . وبعد ذلك ستصدر التقارير تلو  
التقارير وخلصات ولا نتائج عملية .

---

\* كتاب وزارة الاقتصاد رقم ٢٩٠٠ وتاريخ ١١-٤-٥٦ المتضمن نص كتاب  
جمعية التمر المرقم ١٠١٤ والمؤرخ ٧-٤-٥٦ .  
وهذه فقرة من كتاب الجمعية المذكور :

( اما وان الوزارة ترى ان يتم نقل ملكية المختبر المذكور الى مديرية الصناعة  
العامة فنرجو الابعاز اليها لتقديم الطلب بصورة رسمية لعرضه على المجلس . )



ان طبيعة مختبر مباحث التمور تتفق مع طبيعة مختبرات وزارة الزراعة  
سيا وان مديره الزراعة العامة مزعمة على انشاء سلسلة مختبرات ( واحد  
للا لبنان ، وآخر لأبحاث التغذية وثالث لمنتجات الفاكهة ) (\*) او ان  
تنقل الملكية الى مديرية معهد التغذية الوطنية بوزارة الصحة . وهذا معهد  
حديث جداً ومجال العمل واسع امامه في هذا الباب .

بيد أن أفضل الحلول هو أن تحتفظ الجمعية بالمختبر وبامكانها الاستمارة  
بمجلس الاعمار ووزارة الاعمار اذا شعرت بحاجة مركزها المالي وحينئذ  
يكون الاتفاق ممكناً فيما لو كانت النظرة جدية نحو انقاذ التمور واقتصادياتها  
من الهوة السحيقة التي وصلت اليها .

ان الجمعية اذا ما تخلت عن «مختبر مباحث التمور» تكون كذلك الذي رفع  
طفلاً من هوة سحيقة خائفة الى سطح المنزل ليفسح له المجال ليقنفس الصعداء  
واذا به يلقيه من اعلى المنزل الى صحن الدار فيغدو هشيماً . انه حرام ان تتخلي  
الجمعية عن ثمرة من الثمرات الطيبة من جهودها مدي عشرين عاماً - في يوم  
وليلة . أنا اعتبر المختبر بالنسبة للجمعية كالوليد العزيز الذي يحتاج الى حنان  
والده وعطفه ورعايته فهل بوسع الاب ان يسلب منه ابنه؟؟

أنا لا افسر ذلك كله بالنسبة لجمعية التمور إلا ثغرة في وسع الناقد أن  
أن يتخذها مرآة لتفسير اعمالها ونواحي نشاطها وفعاليتها كافة . فهل ان  
الجمعية على استعداد لمثل ذلك ؟ أن هذا الامر يتطلب كثيراً من رحابة الصدر  
ومعذرة اذا ما كنت غيوراً كل الغيرة على التمور واقتصادياتها والوسائل المؤدية  
الى نجاحها ونجاح جميع المتصلين بأمرها .

وفي النهاية أنا أقترح على الهيئة الفنية الثالثة بمجلس الاعمار أن تنتهز هذه  
الفرصة الذهبية فتتقدم لشراء المختبر وانقاذ الوضع .

### مجلس الاعمار وتضيق التمور

سبق ان ذكرنا بأن الهيئة المسؤولة عن الصناعة في المراق بمجلس

(\*) كتاب مديرية الزراعة العامة رقم ٥٨٨٢ وتاريخ ٢٢-٣-٥٦

الأعمار هي الهيئة الفنية الثالثة . وتتولى هذه الهيئة أمر المسح الصناعي في المراق كافة لمعرفة امكانيات البلاد الصناعية لا سيما ما يتعلق منها بالصناعة القائمة على المواد الخام الزراعية بوجه خاص .

ويرجع تاريخ اهتمام مجلس الأعمار بقضية التمور وتصنيعها الى مستهل عام ١٩٥٣ حيث بدأت جمعية التمور تطلع وزارة الأعمار على تقارير المسح الصناعي للتمور - المرفوعة الى وزارة الاقتصاد (\*) . وبمذلك جرى الاتصال بين جمعية التمور ووزارة الأعمار حول الموضوع ذاته .

وكتبت الجمعية الى الأعمار تطلعها على أعمال الجمعية وخططها من حيث إنشاء المكابس النموذجية واختبر مباحث التمور وكذلك إنشاء مخازن حفظ التمور في مناطق الإنتاج وميناء التصدير . فضلا عن أعمالها بخصوص المحاولة من أجل تقديم تجارة التمور وحفظ أسواقها وعمل الدعاية اللازمة في هذا السبيل .

وأخيراً تنتهي الجمعية من تقريرها بالدعوة الى تصنيع التمور باعتبار ان صناعات التمور هي السبيل الوحيد للقضاء على مشكلة كميات التمور الفائضة كل عام وبوارها .

وقد فاتحت الجمعية الأعمار في موضوع الصناعات التالية :

١ - صناعة الدبس - ٢ - صناعة الكحول - ٣ - صناعة السكر .

وشرحت الجمعية الأسس العامة لهذه الصناعات والصعوبات التي تواجهها وضعف امكانياتها المالية والفنية واتهمت قائلة (\*\*):  
[ غير أنه بالنظر الى أن مواردنا المالية وأمكانياتنا الفنية محدودة ولما

---

\* كتاب جمعية التمور المرقم ٢١٩ والمؤرخ ٣-١-١٩٥٣ المعنون الى وزارة الاقتصاد ونسخة منه الى وزارة الأعمار ( الفقرة المتعلقة بصناعة الكحول ) .

\*\* كتاب الجمعية ١٧٨٧، ٢٨-٧-١٩٥٣

كانت هذه المشاريع تتطلب مالا وفيراً ودراسة علمية وإحصائية علميين فأننا  
سنحتاج الى معونتكم لأخراجها الى حيز الوجود. وثقة منا بأن وزاراتكم  
الجليلة تحرص كل الحرص على رفع مستوى البلد الاقتصادي والصناعي، وتنفيذاً  
لأهداف وزاراتكم الموقرة، فأننا نرجو التفضل بدراسة الموضوع وإعارته  
الأهمية التي يتطلبها، مشاركة منكم في تحقيق هذه الأهداف والتكريم باعلامنا  
النتيجة. ]

وكانت المرحلة الجديدة بشأن الاستعانة بمجلس الأعمار في هذا الصدد،  
تقرير وزارة الاقتصاد (\*) الذي استنجدت فيه بالمؤسسة المذكورة قائلة :  
[ ان مسألة تصنيع التمور واماكن ادخال هذه المادة في صناعات مختلفة تحتاج  
الى بحوث وتجارب ودراسات لا يمكن ان تجري جنباً الى جنب مع الدراسات  
الأولية العامة التي تقوم بها مؤسسة « أرزدي ليتل » ونقترح بأن تعهد  
هذه الدراسات بمهندسين استشاريين عالميين من ذوي الخبرة والأختصاص  
بالموضوع عدا عن المسح الذي تقوم به الشركة المذكورة. ]

وقد أجاب مجلس الأعمار ا ووزارته ا (\*\*) ، على ذلك بصورة إيجابية مما  
يدل على ان المؤسسة المذكورة مستعدة لتتولى الأمر .

وسوف نتطرق فيما يلي الى جهود مجلس الأعمار واتجاهاته في مختلف  
مشاريع تصنيع التمور .

### (١) الحرير الصناعي وكحول التمور وادعماهما

سبقت الإشارة الى مذكرة المستر « البرت كوت » البلجيكي بشأن  
صناعة الحرير الصناعي من كحول التمور الاثيلي ونفايات القطن واماكن اقامة  
مصنع في العراق من هذا القبيل وعدم فئاعة مجلس الأعمار بصحة المشروع ووضع

\* كتاب وزارة الاقتصاد ٢٠٠٣ و ١٩٥٥-٣-٧

\*\* كتاب مجلس الأعمار ووزارة الاعمار ١٣١-٤٣٧٤ والمؤرخ ٥-٤-٩٥٥



على الرف . وذلك على أساس المداولة بين مدير الشؤون الفنية . بجمعية التمور  
ورئيس الهيئة الفنية الثالثة بمجلس الاعمار . وقد دلل الأخير على صحة رأيه  
( بعدم صلاحية المشروع ورفضه أساساً ) مستنداً على العاملين التاليين :

١ - ان المادة الاولى التي تستعمل لانتاج الحرير الصناعي  
( Rayon Acetate ) في أوروبا وأمريكا هي أرخص بكثير من الكحول المستخرج  
من التمر . ولذلك فإن الحرير المستورد سيكون حتماً أرخص من الحرير الذي  
سينتج في العراق على هذه الطريقة .

٢ - يحتاج تأسيس المشروع الى تأسيس معامل فنية لنسج هذه المادة  
إذ لا يمكن استعمالها في معامل النسيج الموجودة حالياً في البلاد لعدم استعداد  
هذه المعامل وعدم صلاحيتها للصبغ إذ لا يمكن ان يصبغ هذا النوع من  
الحرير بالطرق العادية (\*\*).

وهكذا فإن هذا هو أول مشروع يسقط بيد المعنيين بشؤون تصنيع التمور.  
ونحن - مع اعترافنا بخبرة رئيس الهيئة الثالثة بمجلس الاعمار - فأننا لا  
نقره على رفضه المشروع بهذه العجلة والسرعة فلا بد من التريث في مثل هذه  
الامور ولا سيما نحن الآن أمام مشكلة الوسائل الممكنة لاستهلاك الفائض من  
التمور .

## ( ٢ ) الر بى ومحفظات مجلس الاعمار :

أبدي مجلس الاعمار استعداده للنظر في امكان تقديم المعونة المالية  
لمشروع توسيع صناعة الدبس - بالكيفية المذكورة آنفاً - واشترط أن  
يطمئن الى ما يأتي :

« ١ » أن هناك مجالا كافياً لبيع هذا الدبس في العراق وفي البلدان

---

• راجع موضوع ( تصنيع التمور ) ص ١٦٨ - ١٧٦ من الكتاب .  
• عن مذكرة مدير الشؤون الفنية ( بجمعية التمور ) المؤرخة ١٥ - ٥ - ١٩٥٥

الأجنبية (١١). وسيطلب مجلس الأعمار الى مؤسسة «أرثودي ليتل» ان تقدم له آراءها حول الموضوع .

«٢» ان سعر المعدات المعروضة الى جمعية التمور (وزارة الاقتصاد) من قبل الشركة الألمانية ، المشار اليها آنفاً ، سعر معقول وان هذه المعدات تصلح للعمل وفق الطريقة الصناعية التي قد تكون الشركة الألمانية قد وضعتها بعد إجراء التجارب الصحيحة .

«٣» ان سعر كلفة صنع هذا الدبس تمكن هذا المنتج من التنافس تنافساً ايجابياً مع المنتجات المماثلة له في الأسواق العراقية والأجنبية . وبناء على نقاط التحفظات المذكورة فقد اقترح مجلس الأعمار على وزارة الاقتصاد لتطلب الى جمعية التمور لتقدم الى هذه الوزارة تقريراً عن هذا المشروع تعطي فيه التفاصيل المتعلقة بالعرض النهائي المقدم من الشركة الألمانية وان تولي عنايتها بوجه خاص في التقرير المشار اليه الى النقاط الثلاث المذكورة في أعلاه وتؤديها بالأرقام الدقيقة ليتسنى للهيئة الفنية التابعة لمجلس الأعمار دراسة ذلك . (\*)

### (٣) الكحول وتعليقات مجلس الأعمار

اقترح مجلس الأعمار على وزارة الاقتصاد ان تطلب الى جمعية التمور لتكمل تقريرها وتدعمه بالمعلومات الحديثة حول السعر الحقيقي للكحول الصناعي وسعر كلفة الإنتاج . وبعد ذلك ستقوم الهيئة الفنية الثالثة التابعة للمجلس بدراسة الناحية الاقتصادية في تأسيس مصنع الكحول .

### (٤) السكر المحول ومجلس الأعمار :

طلب مجلس الأعمار الاستزادة من تجارب صنع السكر السائل (المحول) واشترط أن تقنمه الجهات المعنية بالأمر بوجود سوق كاف من جهة ، وان سعر المعدات الضرورية معقول وان سعر كلفة الإنتاج يعتبر منافساً لمثيله من

\* الكتاب السابق ص ١٨٤

جهة أخرى .

### الملف الحيواني والمجلس :

أبدى مجلس الاعمار استعداده للنظر في نوع المساعدة المالية التي يمكن ان يقدمها لمشروع صنع الملف الحيواني من التمور بمد نجاح التجارب والتحريات من الجهات المعنية بالموضوع كافة .

### منتجات التمور الفرائية والمجلس :

إن البروفيسور رون (Rohn) هو خبير صناعة السكر في الهيئة الفنية الثالثة بمجلس الاعمار ، وقد كلف ان يمثل المجلس في اللجنة التي شكلت لدراسة امكانيات انتاج المواد الغذائية من التمور . وقد اشير الى هذا في مناسبة سابقة .

وفي الاخير اقترحت وزارة الاعمار بصدد تصنيع التمور الاقتراح التالي :

[ لغرض التعمق في دراسة مسألة تصنيع التمور ، لوزارة الاقتصاد ان تطلب الى جمعية التمور لتعرض اقتراحا لتشكيل لجنة تحت اشرافها تناط بها مهمة دراسة وتطوير منتجات التمور وان تقدم اللجنة مناهجاً للعمل مع ميزانية تخمينية لكلفة اعمالها . وان المساعدة المالية التي قد تمنح من قبل مجلس الاعمار تكون مشروطة بتقديم تقارير شهرية منتظمة من اللجنة المذكورة . يوضح فيها نوع التقدم الذي يحصل في ميدان الابحاث طبقاً لمتطلبات الاعمال التي يجب ان يصادق عليه اول الامر . ]

وقد نقلت وزارة الاقتصاد ملاحظات ورغبات وزارة الاعمار الى جمعية التمور (\*) . وقد رحبت هذه الجمعية (\*\*) باقتراح الاعمار بصدد تشكيل تشكييل اللجنة المنوه عنها اعلاه .

---

(\*) كتاب وزارة الاقتصاد ٣٠٨٤ / ١٤ - ٤ - ١٩٥٥

(\*\*) كتاب جمعية التمور المرقم ١٣٧٦ / ٥ - ٦ - ١٩٥٥



ولاجل الاستفادة من تنوير وزارة الاقتصاد ومجلس الاعمار (ووزارته)  
بموضوع تصنيع التمور، نقلت جمعية التمور تقرير مديرها الفني الموفد الى ألمانيا  
للدراصة والتداول مع الشركات الألمانية المناطة بها تجارب تصنيع التمور (\*) .  
ويظهر أن طليعة نتائج جهود جمعية التمور بشأن تصنيع التمور قد ظهرت  
سيماؤها حسب كتاب مجلس الاعمار التالي (\*\*): -

[ الحاقا بالزيارة التي قام بها الدكتور رون خير السكر مع الدكتور  
غازي حمدي من جمعية التمور الى ألمانيا والحاقا بالتقرير الذي قدمه رون . نود  
ان نعلق بما يلي على صناعة الدبس والسكر السائل :-

لقد برهنت شركة « براون شفايكشه ماشينينبا وانشالت » التي قامت باجراء  
التجارب بالنيابة عنكم برهنت بتجاربها هذه ان بالامكان صنع دبس من النوع  
الجيد وسكر سائل مرضي باتباع طريقتهم وعلى كل حال لم توفر المعلومات الدقيقة  
حتى هذه المرحلة بشأن كلفة الاجهزة والابنية وكلفة التشغيل، ولقد خنت شركة  
« براون شفايكشه ماشينينبا وانشالت » الألمانية كلفة الاجهزة بما يقارب الى  
( ٥٠٠ ر ٥٠٠ ) ديناراً . كما بينت بان كلفة الاعمال الهندسية قد تبلغ ٥ / من  
قيمة المكائن .

وتشتمل طريقتهم لصنع الدبس والسكر السائل على المراحل التالية :-

- ١- صنع عصير ابيض مرشح .
  - ٢- تركيز العصير لتحويله الى دبس .
  - ٣- معاملة العصير المركز لتحويله الى سكر سائل .
  - ٤- معاملة اللب لتحويله الى علف للحيوانات .
- ولكي تتمكن وزارة الاعمار من الوصول الى قرار نهائي بشأن امكانية

تأسيس هذه الصناعة فأنها ترى من الضروري ان تطلبوا الى شركة «براون  
شفايخسه ماشينبا وانشتالت» الالمانية ان تقدم اسعارا مضبوطة لمايلي -

١- جدول واسعار الاجهزة اللازمة (سي . اي . اف بصرة) لانتاج  
كميات متساوية من الدبس والسكر السائل وذلك باستعمال ٨٠ طن من الترميومية  
على ان تشمل هذه الاجهزة على كافة المكائن والانابيب والاجهزة الضرورية  
للمصنع باستثناء محطتي البخار والكهرباء وان تشمل الاسعار على كلفة الخدمات  
الهندسية .

٢- تجهيز كافة خرائط المخططات للبنيات .

٣- تقديم الخدمات لتأسيس وتشغيل المصنع على ان تشمل هذه الخدمات  
على اختيار وتدريب الموظفين الكفوئين وتكليف خبير بالاشراف على المعمل  
لمدة سنتين .

٤- تقديم ضمانات للانتاج واستهلاك المواد الخام .

يسرنا ان نستلم صورا من جواب الشركة الالمانية الذي سترسله الى  
جميعتكم لاتخاذ الخطوات اللازمة .\*

وبناء على رغبة مجلس الاعمار المذكورة آنفا ، قدمت جمعية التمر  
نسخة من كتاب الشركة الالمانية المكلفة بعمل دراسات ووضع تصاميم للمعمل  
انتاج السكر السائل والدبس .

وقد رت الشركة الالمانية قيمة المكائن والبنيات ببلغ نصف مليون دينار ،  
وايدت استعدادها لوضع المواصفات لقاء عمولة قدرها ٥ بالمائة من الكلفة المقدرة  
( ٢٥٠٠٠ دينار ) . لذلك فان الحصول على المعلومات التي طلبها مجلس الاعمار  
معناه دفع هذه الاجرة .

وبناء على ماتقدم لحضت جمعية التمر رأيا بصدد تأسيس معمل لصناعة

---

\* كتاب مجلس الاعمار المرقم ١٣٦-٧٤٦٨ والمؤرخ ١١-٢-١٩٥٦

المسكر والدبس من التمر بما يأتي (\*)

[... لما كانت واردات الجمعية محدودة جداً ... ترى انه بقدر تعلق الامر بها فقد قامت باجراء الدراسات اللازمة لهذه المشاريع حتى اوصلتها الى الدرجة التي ينبغي ان تتولاها الجهات المعولة المسؤولة كمجلسكم الموقر ... وهكذا فان مسألة مشاريع تصنيع التمور منوطة الآن بالهيئة الفنية الثالثة التابعة لمجلس الاعمار . ومشكلة التمور قائمة تستصرخ المسؤولين للاسراع بهذه المشاريع ويجب ان يكون هدفنا دائماً : ( سياسة كسب الوقت . )



## الفصل السادس

### تجارة التمور

عقود من تاريخ بحينة :

العراق بلد النخل والتمر منذ أقدم العهود . وكان اشاج التمور يفيض دائماً على حاجة أهله منها للاستهلاك المحلي . وتدلنا الأدلة الأركيولوجية على أنه قد تم تصدير التمور من العراق منذ الألف الثالث قبل الميلاد . وقد جاء ذكر ذلك بصورة واضحة في الكتابات المنقوشة على اللوحات الآثرية التي تم العثور عليها في جنوبي العراق . وهذا نص ما يذكره « ليونارد كنك » ( \* ) .

[ ان الألواح الآثرية التي تم العثور عليها « في منطقة الفرات الأدنى » تشهد بأن كانت هناك مقايضة في السلع والمنتجات بين لكش وأكد والأمصار الأخرى التابعة للإمبراطورية آنذاك . ويتضح « من هذه الألواح » أنه في مقابل ارسال الذهب أو قطعان الثيران أو الاغنام أو الماعز الى بلاد أكد ، كانت أكد تبعث لبلدان منشأ هذه الواردات بالحبوب والتمور وربما بعض المنسوجات . وإن أهمية المنتوجين المصدرين - الحبوب والتمور - مسألة كثيرة الورود ، حيث يتكرر ذكر العبارتين « حبوب أكد » و « تمور أكد » في النصوص التجارية لهذا العهد . ]

وبما لا شك فيه ان هذه الأهمية التجارية للحبوب والتمور ظلت قائمة في مختلف العهود التي مرت بالعراق ( \*\* ) .

\* انظر : King, Leonard, W., ( A History of Sumer and Akkad ), Vol. I, ( A history of Babylonia and Assyria ) . London, 1910, p. 237 .

أما في المصور الحديثة فالمعلومات المتيسرة تعود في تاريخها الى مستهل  
القرن السابع عشر . ومصدرها ملفات شركة الهند الشرقية (\*)  
( East Indies ) فقد ورد في إحدى الرسائل المؤرخة في ١٤-٢-١٦٢٥  
ما يأتي (\*\*):

[ في رسالة من توماس راستل موجهة الى شركة الهند الشرقية ان  
احدى السفن البرتغالية قد اقلعت وفيها سبعة وثلاثون رأساً من الخيول  
العربية فضلاً عن التمور و ... ]

وجاء في رسالة اخرى مؤرخة في آذار سنة ١٦٣١ ، صادرة من ريتشارد  
باري الى شركة الهند الشرقية [ ابجرت السفينة في الخليج الفارسي ... ووصلت  
الى هنا ؟ ] ... وقد اقلعت وهي محملة بثمانية وثمانين كيساً من التمور ...  
وفي رسالة اخرى مؤرخة في ٢٢-١١-١٦٣٣ :

[ اقلعت سفينة من الخليج الفارسي ووجهتها « سورات » وفيها الفاكيس  
من التمور ، وقد بيعت الكية هذه من قبل الشركة باسعار عالية نسبياً ...  
وعدا عن ذلك فقد كتب « المسيو روفان » ، القائم بالاعمال الفرنسي  
في القسطنطينية عام ١٨٠٨ ، يشكر نائب القنصل الفرنسي ببغداد قائلاً [ اني  
لاشكر اخاك جورج الذي قدم لي هذه التمور الشهيرة التي اعتبرها انا أجود  
ما يمكن ان يتيسر لي من هذا النوع من الواع الفاكية . وقد اتيج لي ان  
اتذوق تمور مصر و تمور بلد الجريد بتونس ولكن هيات ان تبلغ في  
جودتها جودة تمور الهويدر « في لواء ديالى » بالعراق ... واود لوكان في  
مستطاعي ان أبعث بشيء من هذه التمور الى بعض أصدقائي بباريس حتى لو  
كان مقدارها درزناً واحداً او درزين من فردات هذه التمور ... ]

\* انظر المصدر السابق : P. 42 , P1 , op . cit . , Dowson

\*\* دارسن - المصدر السابق ٤٣ - ٤٣

أما الرحالة الهولندي « نيجولت » الذي زار العراق في عام ١٨٦٦ (\*) فإنه يذكر لنا بأن صادرات العراق السنوية من التمور قد تراوحت بين (٤٠) ألف و (٥٠) ألف طن .

وظلت الأمور كذلك حتى مستهل القرن العشرين حيث نجد أن صادرات من تمور العراق في عام ١٩٠٦ قد بلغت زهاء ٦٠ ألف طن . وبعد ذلك أخذت تجارة التمور تتقدم شيئاً فشيئاً .

ويلاحظ - بطبيعة الحال - أن شأن تجارة التمور كان شأن ولا يزال تجارة السلع الأخرى تتحكم فيها الظروف السياسية والاقتصادية المحلية والدولية سواء بسواء .

#### نظرة عامة :

من المعروف أن تمور العراق تستهلك محلياً في شتى صورها سواء كانت « خللاً » أو « رطباً » أو « تمراً » مع العلم أن الخلال والرطب يقتصر استهلاكهما في الاسواق القريبة من بساكن النخل حيث أن نقل الحاصل إلى مسافات بعيدة وهو في هاتين الصورتين « والوقت أو آخر الصيف ومستهل الخريف » وكل من الخلال والرطب سريع التلف والعطب ، صعب ويلاحظ أن خلال نوعي « البريم » و « الجيجاب » قد يستهلكان - أو يصدرا - في هيئة « الخلال المطبوخ » .

وقد سبقنا الإشارة إلى أن أصناف التمور التجارية أربعة هي الزهدي والساير ، والخلوي ، والخضر اوي . وهذه أصناف قدمنا لكل منها وصفاً مسهباً شمل صفاتها العامة وميزاتها واسواقها الرئيسية .

ولاجل تفهم مكانة التمور العراقية في التجارة الدولية رأينا من المستحسن أن نتناول في هذا الفصل موضوع « تجارة التمور » من حيث كميات التمور



المصدرة ، وأقيامها لفترة طويلة ، وكذلك أصنافها ، والأوعية التي تكبس فيها والبلاد التي تصدر إليها التمور حسب طرق الكبس هذه . وقد فضلنا ان نبحت في « أسواق التمر » بصورة مستقلة كما سيأتي في الفصل القادم . ولما كان كبس التمور - بحذ ذاته - صناعة لها أهميتها وقيمتها كان لابد من التطرق الى موضوع الكبس بشيء من التفصيل ، ويشمل ذلك أيضاً موضوع تبخير التمور الذي يلزم الكبس وهو شرط أساسي في تجارة الصادر .

وتكبس التمور المصدرة من العراق في الخصاف وفي العذائق الخشبية وفي علب الكرتون واكياس السلوفين الصغيرة ، وذلك عدا التمور الجافة التي تعبأ حسب العادة في الاكياس .

تمور الخصاف :

تمبأ التمور في الخصاف الذي يطلق عليه محلياً اسم « الخلانة » وجمعها خلان أو خلالين .

وتتألف الخصافة « الخلانة » الواحدة من الحصير المعمول من « خوص » السعف ، ويقدر عرض الحصيرة ( قبل عملها في هيئة الخصافة ) زهاء أربع عقد ( يوصات ) وطولها نحو خمسين قدماً [ باعتبار الخصافة كبيرة ] . وبعد ذلك تلف هذه الحصيرة لفافاً حلزونية بحيث تؤلف ما يشبه الأسطوانة القصيرة ذات قاعدة متسعة نسبياً ، وتحاط حافات الحصيرة المتصلة فوق بعضها بخيوط معمولة من ليف النخل . ويبلغ قطر الخصافة الواحدة من الأسفل زهاء القدمين وأقل من ذلك في قمتها ، وارتفاعها وهي خالية نحو القدمين والنصف . وتملاً الخصافة تمراً الى ثلثيها وبعد ذلك يطوى قسمها الأعلى على بعضها ويحاط بحبل رفيع معمول من ليف النخل . والعادة الجارية ان يكون وزن الخلانة نحو ٥٠ كيلو .

ويلاحظ ان الانواع الرخيصة من التمور هي التي تكبس في الخصاف ونخص بالذكر منها الساير والزهدي . وقد يكبس الخضراوي والحلاوي بهذه الطريقة اذا كان الغرض منهما للاستهلاك المحلي الشعبي .  
ومما يجدر ذكره ان التمور المكبوسة بالخصاف تصدر الى اسواق الهند وباكستان واندونيسيا والبلاد العربية .

### (٢٠) الاكياس والجلود

تصدر التمور المطبوخة ( الخلال المطبوخ ) في الاكياس ويكون تصديرها الى أسواق الهند والشرق الأقصى ولكن تجارتها محدودة نسبياً اليوم .  
أما التمور المكبوسة في الجلود ، فانها تمثل بوجه خاص - وبصورة محدودة - في أواسط العراق حيث يستفاد من الجلود غير الصالحة للصناعات الجلدية لسكس التمور . والجلود المستعملة هي أما جلود الأغنام او الماعز . ومن الممكن ان تكبس ، هكذا ، كمية من التمور في الغالب من الأنواع الجيدة - تبلغ زهاء خمسين رطلا . ويلاحظ أن بعض التمور المصدرة من أواسط العراق الى شمالي الجزيرة العربية قد تكبس في الجلود .

وقد تكبس التمور المختارة في صنائع « التنك » وتستهلك هذه التمور من قبل الملاك انفسهم وذوي قربانهم وأصدقاءهم فقط .

### الصناديق وعلب الكرتون :

ان صناعة كبس التمور في الصناديق الخشبية حديثة نسبياً ، حيث تستعمل الصناديق ذات سعة ٦٨ رطلاً أو نصف ذلك لأجل كبس التمور فيها بالطرق الحديثة . وكذلك يقال عن علب الكرتون ذات الرطل والرطلين ..

وهناك نوعان من طرق الكبس وهما :

### (١) الكبس القديم :

ان محلات الكبس القديم للتمور تسمى بـ « الجواخين » كما سبقت

الإشارة . وهي عبارة عن محلات معدة لجمع التمور .  
وتقام هذه « الجواخين » في المادة عند ضفاف النهرات والجداول لأجل أن  
يسهل منها نقل التمور المكبوسة بالطريقة المتبعة . والعادة الجارية أن تجمع  
التمور في هيئة كومات ثم يشرع العمال بتصنيف التمور بواسطة عزل الرديء  
منها عن الجيد . وبعد ذلك يتم كبسها باليد في الخصاف الموصوف آنفاً .  
والمجهود الجسمي هو المجهود الكفيل بهذا النوع من الكبس . وطريقة  
الكبس هذه قد جنت على التمور العراقية جنابة كبرى عندما أتيح للجنود  
الاحتلال إبّان الحرب العالمية الأولى ( ١٩١٤ - ١٩١٨ ) وما بعدها للوقوف  
على كبس تمورنا على الطريقة البدائية المذكورة ومن ثم قيامهم ببث الدعاية  
السئية عند عودتهم إلى بلادهم الأوربية .

وبلاحظ في الوقت الحاضر شيوع المكابس الحديثة التي تعني بالوسائل  
الصحيحة - وفق الطريقة الصحية المحبذة في كبس التمور .

## ٢- الكبس الحديث :

لقد انتشرت المكابس الحديثة في مناطق التمور - خصوصاً منطقة  
البصرة - انتشاراً ملحوظاً منذ عهد قريب . والعادة المتبعة الآن أن التمور  
- بعد أن يتم جذها وجمعها - أن تنقل رأساً إلى مخازن شيدتها أصحابها وفق  
الطرق الصحية حيث نجد أرضها مبلطة بالأسمنت ومجهزة بالمياه النقية والقوة  
الكهربائية . ويطلق على هذه المخازن اسم المكابس [ أو الجرادينغ - ومفردها  
جرداغ ] . والتمور الموجودة في هذه المكابس هي التي يتم كبسها حيث  
توضع على مناضد خشبية يجلس حولها عمال الكبس وعاملاته حيث تصف  
التمور في الصناديق الخشبية المبطنّة بالورق الشفاف ثم تضغط آلياً وتُسمر  
( وتبخّر ) . أو أنها تصف في علب من الورق السميك وفي السيلوفين وتوضع



هذه العلب في الصناديق . وبعد ذلك تنقل هذه الصناديق الى مخازن التصدير (\*) .

وتراعى في ذلك الشرائط الصحية في كل مرحلة من مراحل الكبس .

الملوحة (٦)

ومما يجدر ذكره

ان هنالك مكابس

وقتية ( جرادية )

ومكابس دائمية

والوصف السابق

يخص الدائمة .

اما المكابس

الموقته فاما تشيد

- في العادة - بحيث

تتخذ سقفها من

حصران القصب

والقصب أو يستعاض

عن ذلك بصفائح من

السينكو ( الجينكو )

وتقرش أرضها بحصران

القصب ( البواري ) النظيفة .

ويلاحظ أن المكابس الموقته أكثر ما توجد في البساتين المنتجة

للتمر .

\* ان مرسوم جمعية التمر الآنف الذكر قد منح الجمعية والسلطات المسؤولية لتفتيش المكابس ومراقبة الكبس ومنع تصدير التمر التي لا تتوافر فيها الشروط المقررة ، وخوات جمعية التمر سلطة سحب اجازات المخالفين من المكبسين والمصدرين .

ويقدر ان عدد الكايس المؤقتة في العراق جميعه زهاء ١٥٠٠  
مكبوساً (جرداغ) منها في البصرة اكثر من نصف مجموعها .  
أما المكابيس الثابتة (الدائمة) فعددها محدود حيث توجد بضعة عشر  
مكبساً منها وهي في البصرة بوجه خاص .  
وقد شيدت جمعية التمور العراقية مكبسين نموذجيين وكذلك مبخرتين  
ملحقتين بها كما سييجي<sup>١</sup> الذكر عن ذلك بعد قليل .

وجدير بالاشارة أن التمور ، بسبب مادتها السكرية الهائلة ، تصاب بحشرات  
صغيرة غير مؤذية اثناء الكبس او قبله واحياناً في اثناء النقل . ولما كانت  
الدول المستوردة تهتم كل الاهتمام بفحص المواد الغذائية عند وصولها في مواني<sup>٢</sup>  
الاستيراد . فقد صادف أن رفضت التمور العراقية المصدرة الى الولايات المتحدة .  
وبعد ذلك حصل مثل هذا بالنسبة الى كندا . وهكذا كان لابد من اتباع  
طريقة لتخليص التمور من تلك الحشرات . وهكذا كان اللجوء الى تبخيرها  
وفق الطرق الصحية باستعمال المواد الكيماوية قاتلة الحشرات بالوسائل الآلية  
كما سييجي<sup>٣</sup> الذكر .

### المفصل في صناعة كبس التمور

نظراً لأهمية منطقة البصرة من ناحية انتاج التمور وكبسها من جهة  
ولتوفر المعلومات الموثوقة عنها لدينا وامكان اتخاذها اساساً لصناعة كبس  
التمور في العراق من جهة اخرى فاننا ندرج في ادناه معلومات  
تفصيلية عن صناعة الكبس في البصرة (\*)

#### ١- المكبسون

قبل ان تضع الحكومة العراقية الانظمة والتعليمات للاستغلال بكبس

\* فيها مقترحات من تقرير معاوئية جمعية التمور بالبصرة موسم ١٩٥٠ .

التمورو تجارتها كانت صناعة كبسها وتصديرها بالصناديق حرة يتعاطاها كل من يأنس في نفسه المؤهلات الكافية ومن جلتها . -

أ - المقدرة المالية لشراء الصناديق والورق والمسامير والأطواق الحديدية من الخارج لحسابه الخاص او من المستوردين الآخرين . ودفع السلفة الى العمال والملاكين مقدما ليؤمن حضور العمال في المكبس عند الحاجة ومن جلب الملاكين تمورهم اليه في موسم الكبس ودفع نفقات تشييد المكبس وايجار ارضه ودفع اجور العمال وانما ان التمور في اوانها ثم انتظار تصريف تموره في الخارج وتحويل اثمانها اليه .

ب - النفوذ الاجتماعي الذي يمدد بالسيطرة على العمال لادارتهم وتأمين اشتغالهم بالكبس المتقن واحضار العدد المقبول عليه من الماملات والعمال .

ح - الخبرة الكافية في شؤون التمور والكبس والتي تمكنه من القيام بالكبس كبسها متقنا يكفل تصريف التمور في الاسواق التي تصدر اليها .

د - العلاقات التجارية مع الاسواق الخارجية ووجود وكلاء في تلك الاسواق يعتمد عليهم ويرغوف تموره ومصالحته ويسعون لتصريف تموره بأحسن الاسعار والذين سينتجرون اسواقا جديدة . وله علاماته التجارية الفارقة وهي معروفة في الاسواق الخارجية ولها قيمتها التجارية لدى محلات الاستهلاك .

هـ - مركزه التجاري الذي يساعد على تأمين شحن كمية من تموره في المدة الاولى او الثانية الى الاسواق الخارجية ليستفيد من اثمان الارسلات الاولى الى الاسواق الموسمية التي عادة تباع بأسعار عالية وهي المدتان اللتان يزاحسم من اجلهما المكبسون بعضهم بعضا بشتى الطرق والوسائط .

و - واذا لم يكن من التجار الذائع الصيت وليست له علاقات تجارية



او وكلاء او علامة فارقة معروفة في الخارج فعلى الاقل يجب ان يكون ملاك وخير بالتجور وكبسها وهي الصفات الكافية لأن يكبس وينبع ما يكبس الى الشركات المصدرة التي تشرف على كبسه واذا اقتضت بحودته اما تفع عليه علاماتها الفارقة واما تبيعه وعليه علامة المكبس لتفتتها بحودته . وعند بيع ما يكبس الى الشركات المصدرة في العراق يقبض المكبس عن تجوره بعد تسليمها على ظهر الباخرة في البصرة . وحيث ان الكثير من المكبسين كانوا يصندرون تجورهم لحسابهم الخاص بغية تثبيت علاماتهم الفارقة في الاسواق الخارجية وكان لهم وكلاء لتصرفها وكثيرا ما دخلوا في منازعات حقوقية مع وكلائهم في لندن نظرا لتلاعب بعض الوكلاء بمقدرات التجور الموجودة لديهم في الخارج وتحت رحمتهم وكان يزداد تحكم هؤلاء الوكلاء عندما يطلب اليهم المصدر ان يدفع سلفة اليه على حساب التجور الموجودة لديهم . وكان هؤلاء الوكلاء مسؤولين عن الكوارث التي حلت بكثير من تجار التجور ، ورب ارسالية لم ترجح حسب بل ان المصدر كان يرغب أن يدفع اجورا تلافيا وبقي حساب الوكيل علاوة على اقيام التجور . وقد كانت اغلب الكوارث التي اصاب تجارنا عن يد وكلائهم في انكلترا وشركة «اجر فور وفرنز» المحدودة وشركة اي. سوري، وشركة كوينكيان اخوان المحدودة، وشركة جويرش المحدودة، وشركة هاملتن شيلي، وشركة اندرو وير وشركة حمص، وشركة هانسم المحدودة، وشركة هوت المحدودة وغير هامن الشركات التي تتعامل في تجارة الأثمار والمواد الغذائية .

وعلى اثر هذه الحالة التي زعزعت الاسواق وضععت ثقة المكبسين بفتح تجارتهم وسببت افلاس بعض المكبسين وتوقف آخرين عن الكبس، ولقطة الطلب على التجور في الداخل والخارج ولقطة الايدي التي كانت تتعامل كبسها هبطت الاسعار هبوطا كبيرا واصبح المكبس والملاك على السواء الاول عاجز عن الكبس والثاني عاجز عن اعمار اراضي وسد نفقاته وأمور معيشته، فتهورت اقيام اراضي

التخيل وخرجت بعضها من حوزة اصحابها وان كثير آمن بقيمتها قدرهنت أكثر من رهينة واحدة فاخذت الحالة تتردى من سيء الى اسوء، مما اضطر الحكومة الى اتخاذ التدابير الناجمة ووضع الانظمة والتعليمات لأصلاح الحالة ومعالجة الوضع المتردي. وبعد ان ثبت بأن جمعية مكسي التمرور لا تستطيع اصلاح هذا الوضع، كما وان لجنة التمرور ايضاً فشلت في تحسين الحالة في سنة ١٩٣٩، تقرر ان يعاد النظر في قضية التمرور من اساسها وابدلت لجنة التمرور بجمعية التمرور ووضع مرسومها وانظمتها ومن جعلتها نظام الاشتغال بكبس التمرور وتصديرها رقم (٦١) لسنة ١٩٤٠، ومنه يتضح بأن المؤهلات اللازمة لكبس التمرور وتصديرها بالصناديق هي:

- أولاً — ان يجاز المسكس من قبل جمعية التمرور.
  - ثانياً — أن يكون طالب الأجازة شخصاً حكماً أو محلاً تجارياً أو شخصاً له علاقات سابقة بتجارة التمرور أو ملاكاً أو تاجر أحسن السمعة وذو مالية كافية.
  - ثالثاً — وأن لا تمنح الأجازة لمن صدر في سنتين متواليتين تموراً قد أساءت بسمعة التمرور العراقية أو غش أو اضر بتجارة التمرور أو خالف أحكام مرسوم جمعية التمرور أو الأنظمة الصادرة بموجبها.
- هذا وقد منع النظام المذكور تصدير التمرور المكبوسة بالصناديق أو بالأوعية الكيفية الأخرى إلا باجازة خاصة من جمعية التمرور عن كل إرسالية، ثم فوض معاقبة المخالف بسحب اجازته للسنة الممنوحة من اجلها أو عدم تجديدها.

غير انه عند سن مرسوم جمعية التمرور رقم (٦) لسنة ١٩٣٩ واعادة تنظيم لجنة التمرور في شخص جمعية التمرور رأت الحكومة العراقية بأنه مهما كانت التدابير المتخذة لتحسين الكبس والسعي لرفع مستواه سوف لا تنمر في وقت سادت العالم ظروف حربية انقطعت فيها خطوط المواصلات التجارية. وأصبحت الدول غير واثقة من كيانها حملت شركة اندرووير في لندن على أخذ

أحتكار تمور البصرة وشراء جميع التمور الصالحة لكبس الصندوق لمدة معينة ثم بعد تجربة السنة الأولى كلفت هذه الشركة بشراء جميع تمور البصرة الصالحة لكبس بالصناديق وبالأوعية الأخرى بأسعار معينة . وقد منحت الشركة المذكورة بهذا الأحتكار حق كبس وتصدير التمور ، لذلك فأنها آلت على نفسها الاستعانة بالمكبسين ، وأخذت توزع عليهم كمية من الصناديق كل حسب قدرته ومؤهلاته ، على أن يقوم المكبسون بكبسها حسب طلب الشركة ويسلموها لها مكبوساتهم على ظهر الباخرة ، ويسلموها أثمانها في العراق ما خلا نسبة معينة من عمولة المكبس تبقى موقوفة لحين تفريغ التمور في الموانئ الخارجية والكشف عليها ، فإذا وجدت رديئة أو فيها عطب في الكبس فرضت على صاحبها السماحات وحسنت مما تبقى له من العمولة وألا دفعت له عمولته كاملة .

ان استمرار الظروف الحربية وشدة خطورة البحار بالأعمال العدائية كل ذلك أثبت بأن الاحتكار في البصرة نجح الى حد ما اذ بدونه ما أستطاع العراق ان يصدر تموره الى الاسواق الخارجية البعيدة أثناء الحرب لذلك مددت الاتفاقية الأولى ثم جددت ثلاث مرات وكانت الأخيرة نافذة المفعول لغاية يوم ١٣-٨-١٩٥٢ . وبهذه المناسبة نذكر بأنه بناء على وجود الاحتكار في كبس وتضريف تمور البصرة ولأن المكبس كان يقوم الآن بشراء وأستلام التمور من الملاكين نيابة عن الشركة المحتكرة ويكبسها لحساب شركة الاحتكار فقد نتج عن هذه الطريقة حالات في كبس التمور لم يكن لكبس وتجارة التمور عهد بها وهي :  
أولا — بدلا من أن يصدر المكبس تموره لحسابه أصبح يسلمها الى الشركة في البصرة على ظهر الباخرة .

ثانياً — أنقطعت بهذه الطريقة علاقات التجار والمصدرين والمكبسين التجارية مع الأسواق الخارجية . وقد رأينا اليوم نتائجها الوخيمة حيث ضاعت على التجار العراقيين الخبرة التي اكتسبوها فيما مضى .



ثالثاً — أصبحت اجازة الكبس منوطة بالمحتكر «أندروير سابقاً والمراقبة اليوم» فإذا لم يوافق المحتكر على تشغيل مكبس في كبس التمور لا تتمكن الجمعية من ارغامه على ذلك وإذا ارغم فإنه بوسعه تخفيض كمية صناديق ذلك المكبس الى درجة لا يستفيد من الكبس لقلتها .

رابعاً — بدلا من أن تعرض التمور بعلامات المكبسين التجارية الفارقة على الأسواق الخارجية أصبحت جميع التمور تعرض على المحتكر وأضحى التجار لا يهتمون بعلاماتهم الفارقة كثيراً سوى أنهم كانوا يقومون بالكبس لشركة الاحتكار التي أفترضت على نوعين فقط وهي الممتاز والمعدل الجيد .

### المكابس - كلمة خامسة

لكل مكبس مجاز الحق يفتح أي عدد يحتاجه من المكابس الوقفية او الثابتة حسب حاجة وكميته من الصناديق ، على ان تستوفي المكابس التي يفتحها الشروط الصحية المنصوص عليها في قانون الوقاية الصحية العامة رقم (٦) لسنة ١٩٢٩ واللائحة والتعليمات الصادرة بموجبه . ومنذ سنة ١٩٢٨ وجهت الحكومة عنايتها الخاصة الى المكابس وأصدرت بموجب الفقرة (٦) من المادة الثانية من قانون الوقاية الصحية العامة بمان مراکز كبس التمور في لواء البصرة الصادر من مديرية الصحة العامة بتاريخ ٢٠ مايس سنة ١٩٢٨ ، ثم ألغي وأصدر « نظام مكابس التمر ( الجراديغ ) رقم (٤) لسنة ١٩٣١ » وألحق هذا النظام بجملة تعليمات وضعتها مديرية الصحة العامة وجميع هذه التشديدات كانت من أجل تأمين كبس التمور بصورة صحية ونظافة المكابس وتأمين صحة العمال وتلقيحهم ضد الجدري وجميع الأمراض السارية وتعيين مفتشين وممرضات وموظفين صحيين بهيئات سيارة تقسم منطقة الكبس ما بينهم لأجل التجوال بين

المكابس، واسعاف مرضاه من العمال بالمعالجات الأولية، والتأكد من نظافتهم ونظافة المكابس وراحة مساكنهم، ونقاوة مياه شربهم الى غير ذلك من أمور نظافة المكابس وصحة العمال. وكانت قبل الحرب تحتم الاخيرة انظمة الوقاية الصحية على تجهيز العمال باللبسة خاصة وتغطية التمور واشتغالها في غرايبيل معدنية مثبتة على مصطبات خشبية مرتفعة عن الارض بحيث لا يمس التمر الارض. غير ان وقوع الحرب الاخيرة، وقلة المواد الانشائية والخشبية والاقشة، أخرت تقدم المكابس في هذا المضمار وأصبحنا لا نرى فيها شيئاً من المصطبات والغرايبيل واللبسة الا ما بقي لدى المكبسين من فضلات السنين السابقة وأغلبها بالية تحتاج الى تجديد وترميم. ويلاحظ ان دوائر الصحة تراعى الظروف الحالية وتتساهل في امر المصطبات والغرايبيل واللبسة واسكنها تشدد في النظافة ومراقبة صحة العمال بلا هوادة ولا تسمح لغير العمال الملقحين والصحيحي الابدان من دخول المكبس. وتقسم مكابس التمور في البصرة الى ثلاث درجات وهي :-  
أ- المكابس الموقفة :

وتشيد في مناطق النخيل قريبة من البساتين التي تنتج التمور لسهولة استلام التمور من الملاكين وهي عبارة عن قطعة من اراضي النخيل تتراوح مساحتها بين الجريبن او الثلاثة واقعة على نهر كبير يسهل وصول السفن والقوارب اليه. تؤجر القطعة الى المكبس بأجرة موسمية تتراوح بين ٥٠-١٠٠ دينار حسب اهمية الموقع وجودة تمور المنطقة، وتسور هذه القطعة بسياج من القصب، ثم يشيد في اطرافها من داخل السياج سياط على طول جذران السياج حيث يجري العمل في فيها ويشيد فيها عدة غرف كدائرة الكاتب ومسكنه ومخزن للورق والخشب والمصابيح الى غير ذلك. وجميع هذه الابنية تبنى من القصب وحصران القصب والجندل. وحيث ان مدة الكبس في هذه المكابس الموقفة تنتهي في نهاية شهر تشرين الثاني قبل هطول الامطار

ولأن شكل انشاء هذه المكابس لا يقي التمرور من الامطار والأحوال ولا يقي العمال منها ومن البرد، لذلك يضطر المكسبون الى الاشتغال ليلاً ونهاراً في مدة إلكبس حتى ما بعد منتصف الليل وتزود المكابس اما بتأسيسات كهربائية موقفة واما بمصابيح تشتعل بالبازين ليتسنى للعمال مواصلة عملهم ليلاً.

وقد بلغ عدد المكابس الموقفة في الفترة بين سنة ١٩٤٧ و ١٩٥٤ زهاء سبعة وسبعين مكسباً موقفاً من جملة ١٢٦ مكبساً وجميعها مشيدة على الشكل السالف ببناء اعلاه ومواقع هذه المكابس تتغير غالباً حسب رغبة المكسب ويجري كشفها سنوياً كلما طلب فتحها، غير انه بالنظر للقيود الصحية فإنه قد يمنع أحياناً فتح مكابس موقفة في مناطق البلديات .  
ب - المكابس الدائمة :

وتشيد في مختلف المناطق بالحجر وتسقف بالاختاب او الحديد وتبسط ارضها ويجعل لها مجاري، لاجل غسلها وتصريف المياه القذرة والاساخ، وتبنى فيها غرف كافية لإدارة العمل وخزن المواد والتمرور واواوين لاجل اشتغال العمال وجميع هذه الاماكن واقية ضد الامطار والأحوال والبرد بحيث يستطيع العمال الاشتغال فيها اثناء الشتاء بينما تستمر المراقبة الصحية لها طيلة مدة اشتغالها . وقد بلغ عددها ( ١٩٤٧ - ١٩٥٤ ) ٣٧ مكبساً دائماً منها ما يقع ضمن مناطق البلدية ومنها في خارجها، وهذه مواقعها : - كوت السيد - الصالحية - العجيرة - التنومه - كردلان - المعامر - الكباشي - أبو مغيرة - الصنكر - الحزرة - حمدان - مهبجران - محولة الزهير - البراضية - الماجدية - كرامة علي - مدير - رباط الكبير - العشار شارع دينار - العشار رباط الصغير - العشار الخندوق - العشار الخورة - البصرة محلة البلوش .

---

(\*) حسب احصاء ١٩٥٥ بلغ عدد المكسبين ٧٨ وعدد المكابس ١١٠ .



وفي كل سنة تحصل زيادة في عدد هذه المكابس وذلك لان كلفة تشييد المكابس الموقته خسارة على الكبس لا يستفاد منها بينما المكابس الدائمة اقتصادية اكثر وان كانت كلفتها باهظة ، غير انه اذا اخذنا في نظر الاعتبار كلفة الحصران والقصب التي يبني بها المكبس الموقت ودور العمال في كل سنة وتلف ويشترى غيرها في كل سنة ثم كلفة بنائها واجرة الارض والنج جميعها مصاريف مستهلكة سنويا بينما المكبس الدائم يبقى مائلا للمكبس لعشرات السنين يستفيد منه بكبس عموره ويؤجره عند الحاجة باجرة باهضة تتراوح بين ١٥٠ و ٣٠٠ دينار حسب قرب المكبس وبعدة . لذلك يلاحظ بأن المكابس الدائمة في زيادة مستمرة ، ونية المكبسين متجهه الى بنائها كلما تيسرت لهم المواد الانشائية .

المكابس الدائمة الثابتة :

ويقدر عدد دعا بالاثني عشر مكبسا موزعة منها مكبسان لشركة هلس اخوان في كوت السيد؛ ومكبس واحد للشيخ عبدالقادر باش اعيان في الصالحية ومكبس لشركة الخليج التجارية في نهر حسن في السكاسي ، ومكبس للشركة الافريقية ، الشرقية في حمدان ، ومكبس لقرناك صايف ، ومكبس لشركة اندرووير ، ومكبس لشركة اصفر في رباط الكبير ، ومكبس لشركة مارين اخوان في الصوفية . ومكبس ليعقوب بولص في رباط الصغير ، ومكبس لشركة سيمون غريبيان المحدودة في في الخندق ، ومكبس لمجيد سلومي في الخورة . وهذه المكابس انظم بكثير من المكابس الدائمة ، وهي التي كانت تزود بالمصطبات والملابس وكانت تعتبر مكابس نموذجية ولحق لها الاشتغال الى امد غير محدود باعتبار ان كبس انسيلوفين يجري فيها ، وهو من انواع الكبس الذي يستغرق وقتا طويلا ويترغ اليه المكبس بعد الانتهاء من الكبس العادي . وجميع هذه المكابس ملك الى المكبسين الذين يشغلونها ومشيدة قبل الحرب الاخيرة ما خلا مكبس مجيد سلومي

في الخورة الذي أصبح ثابتا وشيد خلال بضعة السنوات الأخيرة .  
ملاحظات عامة عن الكبس :

مما يؤسف له ان جمعية التمور حديثة نسبه الى التمور وتجارها القديمة العهد ولا توجد لديها سجلات تبين تاريخ هذه التجارة وانواع التمور واصنافها كما كانت تصدر الى الاسواق الخارجية . وقد بذل المسعى كثيرا للوقوف على تبتد تاريخه من سجلات الشركات القديمة ولكن صعوبة تحري سجلات هذه الشركات لم تشجع على مواصلة هذه الدراسة لذا مما يؤسف له جدا بان تاريخ تجارة التمور القديم سيندرس مع الوقت ولا تظهر معاملته بمسككات قاطعة وتبقى لدينا كما هو حاصل الآن بالاحاديث المنقولة على السن الخبراء والاستنتاجات المنطقية والنتف الشاردة من المعلومات هنا وهناك .

ومن التحري الذي اجري في البصرة ظهر بأن شركة هلس اخوان قد تأسست في البصرة في سنة ١٨٨٨ . ومنذ تأسيسها كانت تتعامل في تجارة كبس وتصدير التمور في الصناديق ، مما يؤيد صحة الخبر القائل بان تجارة التمور بالصناديق قدمضى عليها اكثر من سبعين سنة ، منذ أن اسست ، مع الممالك الاجنبية .

وبالنسبة للتمور التجارية للانواع الرئيسية الثلاث وهي الخلاوي والساير والخضراوي ، كانت اسواق امريكا حتى سنة ١٩١٤ لا تعرف غير الخلاوي ، وفي تلك السنة كبس وصدر لها ١٠٠٠٠ صندوق من تمور الساير والخضراوي ومنذ تلك السنة ثبت الساير اقداومه في امريكا غير انها لم تفل قط الى الخضراوي ، وقلة الطلب على الخضراوي وغلاء اسعاره نسبة الى بقية التمور في ذلك العهد وقلة منتوجه لم يشجع التجار ان يصدروه الى امريكا بعد تجربة سنة ١٩١٤ من قبل شركة سيمون غريبيان وأنتيباس .

وفي سنة ١٩٢٤ كبس تيودور جيو كولاس ٣٠٠٠ صندوق خلاوي مفشق وصدرها الى امريكا فكانت عليه رغبة خاصة وصمد هذا النوع في

وجه ذلك السوق وفي السنة الثانية «١٩٢٥» كان معظم المدكيسين لأسواق امريكا  
قد أستعدوا لهذا النوع من الكيس ومن جعلتهم شركة هلس اخوان إذ  
صدروا في تلك السنة ٤٧٨١.٥٩ صندوقاً و ٢٥٪ منها كانت مفشقة .

وقد كان الكيس القديم بالصندوق مغلفاً بورق المشمع الابيض الحليبي  
اللون وكان الصندوق الحالي وزنه ٧٠ ليبرة يكبس صفاً قطعة واحدة دون  
أن يتخلله ورق المشمع كما يجري الآن. وفي سنة ١٩٣٢ كبس تيودور جيو كولاس  
الصندوق الحالي بقسمين كل قسم مغلف على حدة وقد عرف الكيس بأربعة  
وسنة أقسام في سنة ١٩٤٠ .

أما كبس السيلوفين التجاري فقد ابتدأ به محل «عبدالرزاق ماله المعمر» في  
سنة ١٩٣٦ وصدره الى اوستراليا وانكلترة وقد كان معروفاً في العراق قبل  
ذلك بكثير ولكنه لم يصدر بمقياس تجاري .

كما وان الكيس باليكارتون كان معروفاً منذ نحو خمسين سنة  
ولكنه لم يكن تجارياً ولا يفوتنا ان يذكر أن الطلب في القديم كان على النصف  
الصناديق وكانت لها تجارة رابحة في جميع الممالك . وقد عرفتها الأسواق منذ سنة  
١٩٢٥ بواسطة شركة هلس اخوان كما سلف الذكر .

وادرج فيما يلي انواع الكيس المعروفة في البصرة -

#### أ - الجيجاب والبريم :

تغلى هذه التمور وهي في حالة الخلال وتنتشر تحت السماء في ليالي الندى  
ومغطاة بحصيرة واحدة حتى تجف ثم تعبأ بالأكياس التي زنتها ٧٥ كيلو ويجري ذلك  
في جواخين البساتين واسواقها الهند فقط .

#### ب - الديري :

إن تمور الديري جسيبة نوعاً ما لذا فإنها لا تنكيس بل تعبأ في خصافات  
زنتها ٣٠ حقة و ٢٧ ونصف حقه استانة وتجري تعبئتها في الجواخين . اما اسواقها



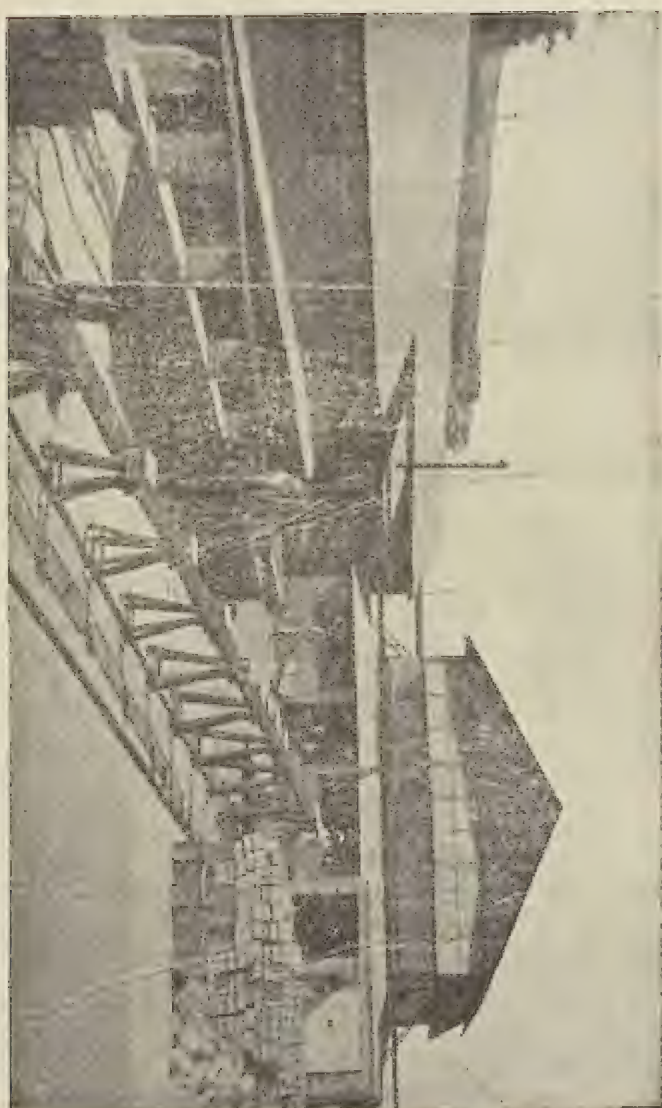
فهي بعض موافى الخليج والبحر الأحمر والهند ويصدر منها زهاء ٣٠٠٠ طن سنوياً وما تبقى ٢٠٠٠ طن أخرى تستهلك في لوائي العمارة والكوت ولا تستلم منه شركة الاحتكار شيء لعدم وجود طلب عليه من الخارج .  
ج - زهدي البصرة

ويكبس في الخصاف المعروف بالانصفي - أي نصف من - ووزن خفيفته ٣٠ أو ٢٧ ونصف أقة استانة ويصدر الى الهند في ابتداء الموسم وحيث انه بشرة الموسم وأول التمور المصدرة الى الهند فانه عادة يباع بأسعار جيدة . ويجري كبسه في الجواخين ويشترى وكان يصدر مباشرة دون ان يترك المجال لعرضه على شركة اندروير محتكرة تمور البصرة حتى ١٩٥٢ « وكانت تستوفي عمولتها عليه دون ان تستلم منه شيئاً .  
د - الخلاوي والسابر والخضراوي

وتكبس بالاشكال التالية ، أدرجها حسب قدميتها :

الجبس - تنظف التمور من عنوقها ومن الغبار العالق بها وتبخز ثم يملأ بها الصندوق الاعتيادي ويضغط عليه ضغطاً خفيفاً بحيث تبقى التمور رخوة يمكن حلها عن بعضها دون التصاقها ويكون الصندوق مبطناً من الداخل بورق المشمع . ويزن هذا الصندوق ٥٠ ليبرة . لا يوجد عليه طلب الآن لقلة الكمية التي يسعها الصندوق من جهة ولوجود النواة فيه غير انه يكبس من الخلاوي زهاء الألفين صندوق سنوياً تصدر الى الولايات المتحدة الامريكية بطلب خاص من المعامل التي تشتغل في اعادة كبس التمور هناك وطلبها بمواد سكرية ومزخرفة . وقد قيل بأن هذا النوع كان اول انواع الكبس قبل ان تبثدي مكابس البصرة التمور فردة فردة ولكن لم يعثر على سجل يبين تصدير هذا النوع من الكبس منذ سنة ١٩٠٦ فإذا كان هذا النوع معروفاً قديماً لابد وان كانت له اسواق قبل هذا التاريخ .

الوجهة رقم (٧)



الكهف الحديث ، والتجوير في البصرة

الكبس الاعتيادي - يبطن الصندوق بورق المشمع من الداخل ثم تنظف التمرور من غدوقها ومن الغبار ، وتصف فردة فردة بدون تشييق ويضغط مرتين ضغطاً جيداً الاولى عند وصول العاملة الى منتصفه والثانية بعد انجاز كبسه ، ويزن هـ - هذا الصندوق ٧٠ ليبرة . ويعتبر هذا النوع تطواراً وتحسناً في الكبس على طريقة « الجبس » السالف بيانها .

النصف صندوق الكبس الاعتيادي - وهو نفس طريقة الكبس بالنصف الكامل وكانت له تجارة رابحة ما قبل سنوات ١٩١٤-١٩١٨ ولكنها تدهورت ونبتت بعدها وبعد كساد سنوات ١٩٢٢-١٩٢٤ ولأن كلفته أكثر من الصندوق الكامل وزنه ٣٥ ليبرة .

الكبس الاعتيادي المفشق - وهو لا يختلف عن الكبس الاعتيادي سوى أن تمروره مفشقة .

الكبس النصفى - وهو لا يختلف عن الكبس الاعتيادي المفشق سوى انه عند اكمال كبس نصفه يغلف النصف التحتاني بورق المشمع ويضغط ثم يكبس النصف الفوقاني بورق المشمع منفرداً بحيث يكون كل نصف مغلفاً لوحده ومنفرداً عن النصف الثاني ويزن النصفان ٧٠ ليبرة .

الكبس الربيعي .. وهو ايضا لا يختلف عن الكبس الاعتيادي المفشق غير انه بعد ان يبطن الصندوق بالورق يكبس رבעه ويفرش عليه ورقتان ثم الربع الثاني وتفرش عليه ورقتان ثم لربع الثالث وتفرش عليه ورقة واحدة وعند فتح الصندوق يكون كل ربع له ورقة تعزله عن الربع الذي فوقه والربع الذي تحته . ويزن هذا الكبس ايضا ٧٠ ليبرة .

الكبس السدي - وهو مشابه للكبس النصفى والربيعي سوى انه بعد تبطين الصندوق بالورق المشمع تضع العاملة ورقة عامودية تحت الصفيين الاولين وهكذا تقف ورقة تحجز بين كل صفيين حتى انجاز كبس الصندوق . والغاية من هذا النوع



هو عند فتح الصندوق يستطيع الانسان حل كل سدس عن الآخر بسهولة ويتطلب هذا الكبس اتقاء تمور خشنة طويلة بحيث كل اثني عشر فردة طول الصندوق لتسهل قسمتها كل صفين سدس .

كبس الكارتون - كانت قبل الحرب تستورد كميات كبيرة من علب الكارتون زينة الواحدة ليبرة واحدة بعلامات مختلفة تطبع اشكالها حسب طلب التجار وبعلا ماتهم الفارقة. ولكن الاحتكار «حتى ١٩٥٢» قد قضى على هذا الكبس بسبب قلة مواد التغليف ولأن المحتكر كان يحتاج الى تمور مكبوسة بالصناديق لمقصد إعاشة المالك الجائعة بعد الحرب الاخيرة وكان لا يهتم بالكبس الجذاب. وكان كبس الكارتون فيما مضى على أنواعه معروفًا منذ خمسين سنة ويعتبر أول نوع من الكبس الحسن والجذاب ولم تنجح تجارته في السابق نظراً لقلة الضغط المستعمل في كبسه وكانت تتسرب اليه الحشرات وخاصة السوسة . ولم يزل لدى بعض الشركات مئات الألوف من علب الكارتون من فضلات الكبس السابق .

الكبس بالسيلوفين - تكبس التمور بالسيلوفين بأشكال متعددة منها الأعتيادي ويكون مكعبات تتراوح أوزانها حسب رغبة الأسواق ومنها ما يحشى بالجوز واللوز أو تثرم مع التمور وتصب بقوالب صغيرة وتغلف بورق السيلوفين أو ما يحشى بالجوز واللوز وتغلف كل فردة منفردة ومنها المشكرة وهي التمور المحشوة بالجوز أو اللوز ثم تقطلى بالقهوة أو الشكر السائل وتصف بعلب صغيرة .

وهناك نوع من كبس السيلوفين امتاز به محل شركة مارين أخوان ، يطلق عليه حاوى التمر ، وطريقة كبسه هي بعد ان يفشق التمر ويحشى بالجوز أو اللوز يوضع في وعاء معدنى في فرن حرارته ١٥٠ فهرنهايت لمدة ١٥ دقيقة ثم يخرج من الفرن ويرش بسائل مركب من الفانيلا وعطور خفيفة أخرى ويكبس وهو حار في أكياس مكعبة من ورق جذاب ومبطنة بورق المشمع ويلعب في علب أو صناديق حسب الرغبة . ومن هذا النوع من الكبس ما

يكبس في أنابيب (لول) مدورة مستطيلة من الورق الجذاب يظهر الثمر كأنه شوكلاته مستوردة من آخر معامل الشوكلاته العالمية .

الكبس بالصفائح - وهناك طلبات خاصة للكبس بالصفائح خاصة للاستهلاك الداخلي ولسوريا ولبنان لأن معظم البلاد العربية تعتبر الثمر المكبوس بالصفائح النظيفة أجود من الثمر المكبوس بالصناديق أو بالحصاف لعدم تمكن الحشرات من الوصول إلى داخلية الصفائح . ومن الثمر التجارية التي تكبس بالصفائح السائر والحلاوي أما الأشكال الأخرى وهي الخضراوي والبرحي والأدكال فهي تقدم هدايا ومنها ما يغسل ويرش بين طبقاتها المسمم أو البطنج .

تفشيئ الثمر - لما كانت زنة نواة الثمر تتراوح بين ١٣ ونصف إلى ١٨/ من الثمرة فقد اتجهت تجارة الثمر إلى تصدير الثمر مفشقة لأنها تتمكن من تصدير أكثر كمية من الثمر ولا تكلف بدفع أجور الشحن على هذه النسبة من النواة التي لا فائدة لها إلى المستهلك الأجنبي وقد أختص العمال بالتفشيئ غير أنه لقلة العمال يجري الآن توزيع الثمر على البيوت خارج المكبس وتفشيئ في البيوت ثم تنقل إلى المكبس وتسلم الثمر التي تفشيئ بهذه الطريقة إلى العمال بالوزن وتسلم منهم بالوزن مع النواة والعشق . وحيث أن التفشيئ في المكابس يجري تحت الرقابة فلا يسمح للعمال بتفشيئ الثمر بأضرارهم ولكن التفشيئ الذي يجري في دور السكنى من قبل القرويين لا يعلم كيف يجري وربما كان أغلبه يفشيئ بالأضرار لذا فإن جمعية الثمر قد حثت بعض المصانع بالسمي لأختراع آلة تستخرج نواة الثمر بسرعة والتجارب تجري الآن في سويسرا لإيجاد مثل هذه الآلة . وبالفعل قد استحدثت هذه الآلة .

٤ - استلام الثمر في المكابس

حسب اتفاقيات الاحتكار لمرض الثمر من قبل الملاكين على شركة

الاحتكار لاستلامها ودفع أثمانها ولما كان المكبسون يقومون بالكبس لشركة الاحتكار فإن المكبس يعتبر وكيلاً للشركة ويستلم التمور نيابة عن الشركة ويعطي الملاك وصلاً بها على أن يدفع الثمن إلى الملاك خلال واحد وعشرين يوماً من قبل المكبس أو من قبل الشركة حسب الاتفاق الموجود بين الشركة وبين المكبس . والقاعدة الجارية في استلام التمور هي كما يلي :

قبل ابتداء الموسم يتفق المكبس مع عدد من الملاكين على تسليم تمورهم إليه ويعطى مبالغ من السلفة إلى من يحتاجها منهم على أن يكون السعر حسب السعر المقرر في الاتفاقية وعند استلام المكبس الصناديق من شركة الاحتكار يعطى حاجة كل ملاك منها حسب كمية التمور المقاول عليها بأعتبر أربعة صناديق لكل من . وبعد « جذاذ » التمور وتنقيتها في الجواخين من الخنافس والحشف والرطب تعبأ رخوة في الصناديق الفارغة وتصح في القوارب وترسل إلى المكبس وهناك تفشق وتكبس بالصندوق .

وأحياناً تكون التمور يابسة وتحتاج إلى تليين فتفرغ من صناديقها وتكدس بشكل « رولة » كبيرة على ارتفاع متر واحد بعد أن يفرش تحتها السعف والحصران وتعطى بالحصران والمشمع خشية من الأمطار وتبقى التمور في هذه « الرولة » صالحة للاستعمال بعد شهر أو شهرين . وبعض هذه « الرولة » ترش بالماء إذا كان التمر ناشفاً جداً مثل أبي خشيم والخلاوي . ولكن المكبس حذر من هذا الرش لئلا يكون مائه زائداً . وحيث أنه يجري عزل التمور قبل كبسها قد تفضل كمية من تمور القلة بنتيجة العزل لا تصلح للكبس في الصناديق فتباع هذه مكبوسة بالخصاف إلى الداخل لحساب المكبس بسعر يتراوح بين الثمانية والخمسة عشر دينار حسب الطلب في الداخل وكثرة وقلة التمور في البصرة .

ويسعى بعض المكبسين إلى شراء التمور بأسعار أقل من أسعار الاتفاق . كما ويسعون إلى أخذ السخاحات بالوزن وذلك عندما تكون أسعار التمور



منخفضة أو لا توجد لدى المحتكر صناديق أو عندما يمنع التصدير التجاري بالخصاف فلا يستطيع الملاك من تضرير تموره على غير المكبس .

فالجمعية تبذل أقصى الجهود لمنع مثل هذه السماحات بالتمن أو السكمية على أن يراجعها الملاك بشكواه . غير ان الجمعية تعلم بأن عدداً كبيراً من صغار الملاكين يبيعون تمورهم الى المكبسين بأسعار واطئة ويعطون سمحات بالوزن ولا يراجعون الجمعية بذلك لأنهم بحاجة الى دراهم ولأن التخفيض في الاسعار والسكمية يجري حسب اتفاق بينهم وبين المكبسين وبموافقتهم التامة .

هـ - العمال

ان طريقة استخدام العمال في المكبس موضحة في نظام عمال مكابس التمور وذلك بأن يتفق المكبس مع رئيس عمال واحد أو أكثر حسب مقدرة رئيس العمال على جلب عدد معين من النساء العاملات في تفشيق وصف التمور، ووافقهن عدد مناسب من الرجال لأجل اشغال الشريعة كنقل وتفريق التمور الواردة من البساتين وشحن التمور في السفن لأجل نقلها الى البوخر . ويستلم رئيس العمال في شهر كانون الثاني من كل سنة مبلغاً من الدراهم سلفة لحساب تسليف العمال وتأمين العدد اللازم منهم للاشغال تغال خلال الموسم القادم في المكبس . وتدفع السلفة الى رئيس العمال عادة بثلاثة أقساط منها الاول عند تنظيم المقاوله في كانون الثاني والقسط الثاني في شهر مايس والقسط الثالث عند زول العمال الى المكبس . وبعد حضور العمال الى المكبس يطالب رئيس العمال بمبالغ من النقود من المكبس بقصد اعاشة العمال تضاف هذه المبالغ الى السلفة الممنوحة له . وفي نهاية العمل يجمع رئيس العمال بطاقات العمل الموجودة لدى العاملات ويقدمها الى المكبس فيدفع المكبس اعانها حسب ثريفة اسعار جمعية التمور المقررة سنوياً . وقضية العمال وتأمين العدد الكافي منهم لحاجة المكبس أصبحت من القضايا المعقدة التي تحتاج الى الحل السريع . اذ لا يوجد اليوم رئيس عمال يستطيع جلب

العدد المتفق عليه من العمال لأن المكبس يدفع بين الاربعة والخمسة دنانير  
عن كل عاملة كسلفة بينما نجد رئيس العمال يدفع بين العشرة والثمانية عشر دينار  
عن كل امرأة « صافوفه » . واذا فرضنا ان رئيس عمال استلم ٥٠٠ دينار من  
من المكبس لتسليفها الى مائة امرأة ولا يستطيع ان يسلفا اكثر من ثلاثين امرأة  
بمبلغ ٣٠٠ دينار منهم النسيطة بسلفة كبيرة والضعيفة في المكبس بسلفة لا تتجاوز  
الاربعة دنانير ، وماتبقى من السلفة يبقيه لنفسه لسد نفقات تنقله والاجور لكتابة  
مقاولات العاملات ومعيشته ، وعند استلام القسط الثاني من السلفة في شهر مايس  
يدفع القسم الباقي من المبلغ المتفق عليه مع العاملة لها وماتبقى من السلفة  
التي يستلمها يبقيا لسد حاجاته ونفقاته الشخصية ، والقسط الثالث ينفق قسم منه  
على اجور نقل العمال الى البصرة والى المكابس . واغلب رؤساء العمال يتصرفون  
بما لا يقل عن ثلث السلفة لشخصهم وأحسنهم لا يستطيع ان يجلب نصف العدد المتفق  
عليه من العمال . لذلك فإن جميع رؤساء العمال عند انتهاء العمل لا يوفون  
السلفة الممنوحة لهم وتجدد هذه البقايا سنويا وتتراكم بذمة رئيس العمال في  
مقاولته الجديدة بحيث يتضخم مبلغ السلفة في المقاولات الجديدة . والحقيقة هي  
ان البقايا المدورة اعتبرت جزءا من السلفة الجديدة وهكذا تكون بقايا السنة  
الثانية المدورة على السنة الثالثة ضعف بقايا السنة الاولى .

ونقد التجأ بعض المكبسين الى الحاكم لأستحصل البقايا من رؤساء  
العمال ولكن حالة رئيس العمال عند ظهوره امام الحاكم لا تشجع الحاكم على الزام  
رئيس العمال بدفع المبلغ المحكوم به مرة واحدة ولا يوجد لديه ما يمكن  
حجزه وليس له مورد دائم لتقسيت المبلغ عليه وهكذا يضطر الحاكم الى تقسيط  
المبلغ باقساط شهرية تراوح بين الربع دينار والدينار واذا حكم على رئيس العمال فانه  
لا يعقد مقاولات مع اى مكبس كان خشية من حجز اجوره بل يتقدم ابن او اخ  
له تجري المقاولات معه بكفالاته او بدونه .

وهكذا اصبح المكبسون مؤثلا لرؤساء العمال وغدا المكبس محالا

لهم لاستلام مبالغ لقاء جلب العمال وهم لا يجلبون أكثر من نصف العدد الملقول عليه .

### ادارة المكبس

لكل مكبس كاتب اول مسؤول في مكبسه ويجاز من طبابة الوقاية الصحية ويكون مسؤولا امام دوائر الصحة عن تطبيق الانظمة والتعليقات في المكبس . والكاتب مسؤول بتسجيل العمال الموجودين في المكبس يوميا ، ويمسك سجلا خاصا بدوامهم وبأشتغالهم ويمسك الكاتب ايضا سجلات اخرى تبين مقدار ما استلمه من الصناديق الفارغة وما سلم منها الى الملاكين لجلب التمور فيها وكليات التمور التي استلمها من الملاكين وانواعها وما كبس من كل نوع واشكال كبسه وما يشحنه الى البواخر وتخفظ هذه السجلات في المكبس للاطلاع عليها عند الكشف والحاجة .

اما في مخيم العمال فان رئيس العمال مسؤول تجاه الكاتب الاول ونجاء دوائر الصحة عن المخالفات التي تقع فيه .

### المكبس النموذجي ومطابق التمور :

ان المكبس النموذجي الحديث يتم بكثير من الأمور . وان أهم عمليات المكبس اليوم هي عملية تفصيم التمور .

ويمكن القول بان تفصيم التمور (استخراج النواة) أمر حديث العهد في صناعة كبس التمور العراقية وقد ادخل في هذه الصناعة العراقية في سنة ١٩٢٤ من قبل شركة مارين اخوان وكانت تجربتهم الأولى بثلاثة آلاف صندوق ارسلوها على حسابهم الخاص الى بريطانيا كما اسلفنا وحصل عليها اقبال كبير بحيث ازداد الطلب عليها في السنين التالية . وفي سنة ١٩٣١ ازداد الطلب على التمور المفصمة من جميع الاسواق بحيث قام المكبسون الامريكيون بالتمرين على



امكانية اختراع ماكينة لتفصيم التمور بها بدلا من الاعمال اليدوية. ولم تنقطع اعمال التحري والتجارب طيلة العشرين سنة الماضية ولكن لم ينجح احد المكبسين في العراق بالعثور على ضالته وباءت جميع مساعي الشركات الكبرى التي تصكس التمور بالفشل رغم المبالغ الطائلة التي انفقت في سبيل اختراع ماكينة لتفصيم التمور.

وفي سنة ١٩٥١ قامت شركة المانية بالتجارب على التمور العراقية وطلبت الى الجمعية ان تزودها بكية من التمور لتجري تجاربها في اختراع الماكينة وفي سنة ١٩٥٣ شحنت هذه الشركة ماكتين الى العراق - احدهما كبيرة والثانية صغيرة وقد تبين من اختبارها بانها غير عمليتين ولا يمكن استثمارها تجارياً لذلك اعيدتا الى المانيا مع تقرير مسهب يبين العيوب الموجودة فيها.

وفي سنة ١٩٥١ قام السيد سيريل البير اصفر ببعض التجارب وصنع ثلاث مكائن اولية احدها تدار باليد، والمآكتتان الاخرتان تداران بالكهرباء وفيها من التسهيلات ما يمكن تفصيم التمور. ولكن العمل فيها ظهر بأنه غير تجاري ولا سالماً تماماً من العيوب. ثم ادخلت بعض التحسينات على آخر ماوضعه في هذا الشأن وشحن النموذج الى استراليا. غير ان المهندس الذي كان سيرعى هذا النموذج توفي على الأثر. فاعيدت ماكينة الى العراق والآن ينوي السيد سيريل شحن ماكينة الى سويسرا لدرسها وتوسيعها وتعديل بعض اجزائها.

من هذا يستدل بأننا لم نحصل على ماكينة تفصيم التمور. وان التفصيم يجري بالسكاكين بواسطة الممال يدوياً.

وقد استطاع امريكي يدعى المشر « إبيوت » ان يخترع ماكينة تفصيم التمور - وهي ماكينة جيدة جداً ولكنه لا يبيع اختراعه بل يؤجره

لقاء سنة او سنتين عن تفصيم كل ليبرة من التمور وقد استوردت الشركة الافريقية هذه السنة (١٩٥٥) سنت ما كينات من هذا النوع وفيما يلي عنوان الشركة التي صنعت هذه الماكينة :-

The W . H . Marvin Co . Urbana , Ohio , U . S . A .

واسم الماكينة Date Pitter - Model 49A

كما ويقال بأن شركة هلس اخوان استاجرت في سنة ١٩٥٣ من اليوت اثنتي عشرة ما كينة استخدمتها في تفصيم تمورها المستوردة من العراق في مكابسها في امريكا ويقال بأنها سعت في هذه السنة « ١٩٥٥ » الى الاكثار من التمور غير المفصصة ليجري تفصيمها في امريكا بواسطة ما كينات « اليوت » .

ولقد استوردت جمعية التمور ثلاث ما كينات لمحقق التمور واستخراج النواة بطريقة سحق التمور وهذه الماكينة تصلح للصناعة التي تستخرج النواة من التمرة . بطريقة هرس التمرة وهي لا تصلح للتمور التي تدخل العلب الصغيرة لكنها تصلح لصنع معجون التمر وكبس التمر كبس جملة لاغراض صناعية .

واسم ما يستخدم من الماكينات في صناعة كبس التمور هي كما يلي :-  
ما كينة الفصل والتجفيف — وهي ما كينة اميركية موضوعة على أساس

ما كينات غسل الأثمار — وبعد دخول الثمر في حوضها يطلق عليه دوش قوي من الماء يفسله ثم يفتح عليه تيار من الهواء فيجففه وبذلك يكون الثمر قد غسل ونظف وجفف وأصبح صالحاً . بعد هذه العملية للتفريق .

ما كينة العزل والتصنيف — وهذه الماكينة ليست سوى أنظقة مطاطية

تسير بقوة الكهرباء ومقسمة الى ثلاثة أقسام تعزل التمور عليها وتسير عنها مغزولة في ثلاث أصناف الى عمليات أخرى .

ما كينة الترطيب — بعد أن يتم تبخير وغسل وعزل التمور يدخل الجاف

منها الى ما كينة الترطيب حيث تضاف اليها نسبة من الرطوبة وبعدها يجري تعليمها

في علب أو الكياس أو صناديق .

التبخير — والتمور تبخر مرتين، مرة عند ورودها الى المكبس ومرة بعد كبسها أما في غرف التبخير تحت الضغط الاعتيادي أو في المبخرة تحت الضغط المنخفض وفي جميع الحالات تستخدم عدة أنواع من الغازات التي لا تؤثر على التمور أو طعمها إنما تصونها من التلوث بالحشرات فقط .

وهناك مكائن مختلفة لتغليف التمور بالسيلوفين أو الكارتون وهي مكائن كهربائية أو توماتيكية .

كما أن في البلاد الأخرى تستخدم أحواض كبيرة لتفطيس التمور لمدة أربع وعشرين ساعة وأكثر وأحياناً بماء حار بدرجة ٣٦ م لفرض ترطيب التمور الجافة . ثم بعد ذلك تفرش التمور في صواني من الاسلاك وتدخل في غرف التجفيف ويفتح عليها الهواء الحار لمدة ثمانية ساعات وأكثر لتجف منها رطوبة الغسل .

جذ التمور — يجري جذ التمور في شهر ايلول ، وتنقل حال جذها الى المكابس . وطريقة الجذ تلخص في تسليق الفلاح الى قمة النخلة بواسطة المصعد (الفروند) ومعه بكرة وحبل وسلة فيجذ العذوق ويضعه في السلة أو يعلقه في شكال ويدليه بواسطة البكرة والحبل في الاسفل ، وفي كعب النخلة يجري تفريط العذوق ووضع التمور في الصناديق وتنقل مباشرة الى المكابس القريبة الواقعة في وسط البساتين .

أما الكيس — فيجري في المكابس حيث يجري استلام جميع التمور وفي المكيس تمزل التمور واحدة فواحدة وتصنف الى ممتاز وجيد وحسن وفضلات ثم تغلف بمد تفصيمها أو بدون تفصيم بالسيلوفين او في الصناديق حسب الرغبة وبعد أن تسمر تنقل الى المبخرة حيث تبخر فيها ثم تشحن الى الباخرة .



أما الآلات والطرق التي تستعمل بالمكبس النموذجي العائد لجمعية فهي كما يأتي :

ان الماكينة المستعملة لافلاق التمور في الوقت الحاضر هي Master Model وقد عملت من قبل شركة أليوت الأمريكية ( Pilot ) والماكينة المذكورة تفلق الثمرة وتأخذ النواة منها وتصبح الثمرة مسطحة وذات طعم ورائحة . وان سرعة الماكينة هي بين الطن والطن ونصف في الساعة بعد توفر العوامل التالية :

١ — ان يكون الثمر نظيفاً جيداً وخالياً من المواد الغريبة .

٢ — ان يكون الثمر رطباً وغير جاف .

٣ — ان يكون الثمر مغرطاً أي غير مكبوس .

ان هذه العوامل متوفرة في المكبس النموذجي لجمعية التمور في كل من بغداد والبصرة .

وتعليب الثمر في المكبس النموذجي يجري على الوجه الآتي :

(١) تجلب التمور في صناديق خشبية تسع ٧٠ باون ثم توضع في غرفة التبخير لمدة ١٢ ساعة وهذا يضاف ( ميثيل برومايد ) لقتل جميع الحشرات .  
(٢) بعد أن تفرغ الغرفة من الهواء تفتح الأبواب وتؤخذ الصناديق الى الخارج ويبدأ وضعها على سقيفة متحركة ( Conveyor Belt ) وتمرر الى ماكينة الغسل فتغسل بالماء المعقم ثم بالماء الصافي ثم يستمر الثمر السير على السقائف المتحركة وتبدأ أعمال التصنيف .

(٣) بعد اكمال أعمال التصنيف من قبل العاملات [ النساء أو البنات اللواتي يلبسن البدلات الخاصة وكموفاً من المطاط ] . تؤخذ التمور وتعلب حسب الأوجه الآتية :

١ — في أكياس من السلوفين بواسطة آلات تسمى ( Jodie - kay )

وهي التي اشترت من قبل الشركة المسماة بنفس الاسم .

٢ — أو توضع في كارتون وتغلف بالسيلوفين .

٣ — أو توضع في صناديق من الخشب .

وبعد ذلك توضع في غرف التبخير لمدة ١٢ ساعة أخرى .

### تبخير التمور

تبخّر جميع التمور « كما سلفنا » التي تصدر الى الخارج مكبوسة بالصناديق بعضها مرة واحدة عند الشحن وبعضها مرة قبل الكبس ومرة قبل الشحن ولدينا في البصرة أربعة انواع من التبخير وهي :

أ — بعد ان يكبس الصندوق ويضغط قبل تغليفه يطعم بأبرة محتوياتها سائل ايثل فورميد ( Ethyl Formate Fluid ) ثم يغلّق الصندوق ويشحن بعد بضعة أيام .

ب — يشيد إطار من الخشب حجمه ١٢ في ٦ في ٦ قدم وتغلف جميع أطرافه وسقفه بورق برب ( Burlap paper ) وهو عبارة عن ورق مشمع بالزفت وملصق على الجناص وتدفن أطرافه التي تلمس الأرض ثم يوضع في الداخل وعاء كبير من التوتيا وفيه سائل الكالوروسول ( Chlorosol Fluid ) وبعد مرور أربع وعشرين ساعة تسكون الحشرات قد قضى عليها . وتستعمل هذه الطريقة في تبخير التمور الفلة الغير مكبوسة . وبعد هذا التبخير تخزن التمور في مربع من الارض محاط بساقية صغيرة من الاسمنت مليئة بالنفط الاسود لمنع تسرب الحشرات الى داخل المربع .

ج — بواسطة ماكينة التبخير التي تشتغل بالقوة الكهربائية ولها غرفة حديدية تحكم أبولها بعد وضع ٦٠٠ الى ٨٠٠ صندوق فيها ويطلق عليها سائل غاز حامض الهايدروسيانيك ( Hydro cyanic Acid H . C . N . ) لمدة ساعة واحدة وقد وردت مؤخراً تعليمات من كاليفورنيا حول استعمال غاز الميثيل

برومايد ( Mthye Bromide ) في هذه الغرف غير انه يحتاج الى اربع وعشرين ساعة لتفريغ الغاز من الصناديق لأنه يستعمل بكمية ليبرة واحدة لكل الف قدم مكعب وعليه فان شركة هلس أخوان أمتنعت عن استعماله باعتباره قويا جداً قد تتأذى عنه بعض عوارض التسمم في العمال الذين يشتغلون في ما كينة التبخير .

ولدينا في البصرة آلة تبخير عائدة الى شركة اندروور وهي أكبر جميع المسكائن الموجودة في البصرة سعتها ٨٥٠ صندوقاً في الساعة وبعدها تأتي ما كينة التبخير العائدة الى شركة هلس أخوان وسعتها ٦٠٠ صندوق في الساعة وكلاهما قد شدنا منذ ١٩٤٧ ثم ما كينة التبخير العائدة لشركة تجارة الخليج وسعتها ٥٠٠ صندوق . وهذه الماكينات الأربعة باستطاعتها تبخير جميع تمر لواء البصرة وبالإضافة الى هذه الماكينات توجد لدى شركة اصفر غرفة للتبخير تسع زهاء المائتين وخمسين صندوق في كل دفعة ولديها صندوق للتبخير يسع ستة صناديق كل مرة . ثم ان شركة هلس أخوان تشيد في كل مكبس أكثر من عشر صناديق، المذكورة في الفقرة ( ب ) أعلاه . يضاف الى كل ذلك طريقة هلس أخوان ، التطعيم بالابرة المذكورة في الفقرة ( أ ) أعلاه . هذا عند مبصرة الجمعية النموذجية .

أما انواع المواد الكيميائية المستعملة في جميعها فهي .

Ethyl Formade Fluid

Chlorosol Fluid

Hydrocyenic Gas H . C . N .

Carbon Bi - Sulphate, C.S. 2 Liquid gossified into Carbon Di oxide C . O . 2 .

وتقوم شركة هلس أخوان بتفتيش التمر فردة فردة بعد تفشيقيها وذلك بفتح الثمرة امام عين الشمس والنظر فيها ما اذا يوجد اثر للسوسة وتدفع الى البنات العاملات في التفتيش ١٠ افلاس لكل صندوق زنته ٤٠ ليبرة . وقد حربت شركة هلس أخوان عشرة اولاد من سكان قرية كوت السيد على كشف



التمور ونرس الحشرات وبيان النسبة المئوية من التمور الموبوءة بها وطرق مكافحتها وفي كل موسم توفد احد هؤلاء الطلاب الى المكبس الذي تتفق معه الشركة على شراء تمور لتصديرها الى امريكا. ويقوم هذا الطالب بالكشف على التمور التي يشتغلها المكبس ويقدم الى كوت السيد تقارير يومية عن حشراتهما ونسبتها الخ.

ولقد استعملت عملية تبخير التمور في البصرة على اثر اعتراض الولايات المتحدة الامريكية على وجود الحشرات في التمور والولايات المتحدة الآن تقبل التمور اذا كانت الحشرات فيها لا تتجاوز عشرة بالمائة وعلية فأذن شركات التصدير في العراق تسعى لشحن التمور خالية من الحشرات بأمل انها تكسب بعض الحشرات في مخازن البواخر وعند تفريغها في نيويورك تكون نسبتها اربعة او خمسة بالمائة. ولأجل التأكد من حالة التمور عند تفريغها في نيويورك يقترح ان يتوسط لدى السلطات المختصة في امريكا لتزويد العراق بتقاريرها حول حالة التمور عند تفريغها في امريكا لتتخذ التدابير الناجعة ومنع العطب اذا وجد فيها.

والعادة ان تقوم دوائر الوقاية الصحية بأصدار الاجازات لاقامة المكابس المؤقتة والدائمة وكذلك الحال بالنسبة لكتابة المكابس. ورؤساء العمال الذين يربو عددهم جميعاً على (٢١) الف عامل وعاملة كل موسم من مواسم كبس التمور.

#### تبخير التمور ومخازن التبريد (\*)

للاستفادة من عملية التبخين يجب ان تجري حال قطف التمور وقبل اجراء عملية الكبس والتعليب. اما اذا لم يتسن ذلك مباشرة فيجب حفظ التمور في مخازن او غرف ذات نوافذ من السلاك المشبك الناعم او في غرف مصنوعة

هـ مقترحات من تقرير الاستاذ حبيب هداية مدير المشاريع والشؤون الفنية -

المنطقة الجنوبية - في ٢٥/٧/١٩٥٥

بصورة خصوصية من نفس السلك المشبك وذلك لغرض تأمين التهوية اللازمة على ان تكون سقوف هذه الغرف عازلة نسبيا وممانعة للحرارة الخارجية من التأثير على التمور المخزونة . ان هذا الاجراء عمليه موقفة تتخذ ريثما ترسل التمور الى المكابس والمباخر . وان تبخير التمور مرة واحدة كفيلا بأبادة معظم الحشرات ولكن اذا اريد ابادة جميع الحشرات وبيضها ، فيجب ان يكون التبخير على ثلاث مراحل ، بين كل مرحلة واخرى فترة تراوح بين ١٠-١٥ يوما . وللتأكد التام من سلامة عملية التبخير هذه ، يجب ان تجري بعد عملية تفريغ الهواء من المباخر في كل مرة .

ولقد ذكر آقا ان التبخير يبيد الحشرات ولكن وجودها بصورة ميتة او بقاء افرازاتها وبقاياها - في التمور طبعاً - لا يبرر عدم رفضها من قبل الدوائر الصحية في البلاد التي تصدر التمور اليها .

وعلى هذا ، هناك ضرورة لاجراء التبخير حين قطف الثمر مباشرة وخزنه في مخازن التبريد ، وهذه الطريقة هي افضل طريقة يجب ان تتبع للقضاء على تكاثر الحشرات وافرازاتها في الثمرة بنسبة عالية الامر الذي يحول دون دخولها الى البلدان الامريكية والأوربية والتي لا تتساهل في هذه الناحية البتة .

لقد ظهر مما تقدم بأن العملية الآتية الذكر تبيد الحشرات ولكن تلك الأباداة ليست ابدية اذ يكون الثمر عرضة لأصابته بنفس الملة فيما اذا تعرض لعدوى الحشرات مرة ثانية بعد التبخير . ومن هنا تتجلى مزية الخزن .

إن مزية خزن التمور في المخازن المبردة لا تنحصر في منع العدوى حسب ، ولكنها تعميق تفقيس البويضات - ان وجدت - في حالة اجراء عملية واحدة فقط للتبخير . وعلاوة على ذلك فان هذا الخزن يحافظ على لون التمور ، وجودتها ، كما انه يضمن بقاءها في حالة جيدة لمدة اطول بكثير من المدة التي تبقى فيها التمور

المخزونة في مخازن ذات درجات حرارة اعتيادية . ولكن عندما تتجاوز درجات الحرارة هذا الحد الاعتيادي كما يحدث في بلادنا ، فبطبيعة الحال تقتصر تلك المدة بتأثير هذه الحرارة العالية وتؤثر تأثيراً ظاهراً على حالة التمر وتقلل من جودته .

وهناك طريقة جديدة بالملاحظة وهي : في حالة شحن تمورنا بحالة نضجة ( اي خالية من الحشرات وغيرها ) قد تلوث بحشرة السوس التي تبقى في مخازن بواخر الشحن نتيجة انشغال هذه المخازن ببعض الحبوب والمواد الاخرى . وبذلك لا تتوفر فيها الشروط الصحية المطلوبة في البلدان المصدرة اليها الامر الذي يمنع دخولها الى تلك الاماكن وبذلك تكون جميع الثعالب ونمقات التبخير والمخزن قد ذهب سدى بسبب عدم الانتباه الى هذه الناحية ( اي شحن التمر في مخازن ملوثة ) .

### تطور تجارة التمور

لقد تطورت تجارة التمور العراقية في خلال الخمسين عاماً الاخيرة تطوراً جيداً . ويبدأ أنه يلاحظ ، من ناحية اخرى ، ان ارقام التجارة للعشرين سنة الاولى من هذه الحقبة ، نزره يسيرة وليست منتظمة . في حين ان احصاءات الربع الثاني من القرن الحالي متيسرة وفيها بعض الكفاية .

ففي عام ١٩٠٦ بلغت كميات التمور المصدرة من العراق زهاء ٣١٠٠٠ طن ، بينما نجد انها تبلغ ٣٣٠١٠٠ طن في عام ١٩٥٢ ، أي تتضاعف نحو احدى عشرة مرة في خلال ٤٥ عاماً .

والاحصائية التالية تبين لنا الوجوه التي سارت فيها تجارة التمور العراقية في اثناء الخمسين سنة الاخيرة ( ١٩٠٦-١٩٥٦ ) :



السنة	الكمية (طن)	القيمة (دينار)	السنة	الكمية (طن)	القيمة (دينار)
١٩٠٦	٣١٠٠٠	?	١٩٤٣	٧٢٣٢٧	١٩٢٢٤٦٢
١٩١١	٦٦٠٠٠	?	١٩٤٤	١٠٧٢٣	٢٤٤٢٢٩٦
١٩١٧	٨٠٠٠٠	١٧٢٠٠٠٠	١٩٤٥	١٥٣٣٩٠	٢٩٦٩٤٢١
١٩٢٧	١٥٠٠٠٠	١٣٢٠٠٠٠	١٩٤٦	٢٠٨٠٨٢	٤٤٢٤٦٠٥
١٩٣٤	١١٤٣٠٠	٨٣٤١٤٣			
١٩٣٥	١٧٢٤١٣	٩٧٥٩٦٦	١٩٤٧	٢٢٦٣١٠	٤٧٠١٨١٩
١٩٣٦	١٥٩٣٩٣	٨٦٣٦٧١	١٩٤٨	٢١٤٣٩٥	٤٧٤١٦٤٢
١٩٣٧	١٩١٠١٧	٩٧٤٢١٦	١٩٤٩	١٤٠٨٨٩	٣١٧٣٨٨٨
١٩٣٨	١٨٥٥٥٠	٨٨٧١٤٠	١٩٥٠	٢١١٩٩٩	٤٢٩٢٧٤٩
١٩٣٩	١٤٨٣٦٢	٩٦٣٢٢٤	١٩٥١	٣٣٠١٠٠	٥٥٩٦٠٦٤
١٩٤٠	١٣٢٢٥٢	١٠٤٤٩٩٦	١٩٥٢	٢٤٢٧٦١	٤٦٥٢٠٧١
١٩٤١	١٤٣٤٤٨	١٠١٨١١٣	١٩٥٣	٢٥٢٤٩٣	٤٢٢٧١٥٧
١٩٤٢	١٠٥٥٩٨	١٢٩٨٣٤٠	١٩٥٤	٢١٧٨٨٧	٣٥٢٥٦٦٩

يلاحظ على هذا الجدول ما يأتي :

(١) يبدو أن الحقبة بين ١٩٠٦ و ١٩٣٨ امتازت بالزيادة المستمرة في كميات التمور المصدرة من العراق ، باستثناء سنة ١٩٣٤ حيث لا تنطبق القاعدة عليها ولعل السبب في ذلك القوضى التى صاحبت تجارة التمور قبيل تشكيل لجنة التمور عام ١٩٣٥ .

(٢) ومن دراسة الأرقام المذكورة من زاوية أقياما نجد انها آخذة في القلة في ثلاثينات هذا القرن اجمالا . والسبب في ذلك هو أن الحقبة بالذات قد شهدت أزميتين اقتصاديتين دوليتين هما أزمة ١٩٣١ ، وأزمة ١٩٣٦ وما بعدها . وقد اتسمت هاتان الازمتان بسمّة انخفاض اسعار المواد ، أو السلع ، بوجه عام وفي

العالم كافة . وبالطبع لم تستثن التمور من ذلك .

(٣) يجب ان يؤخذ بنظر الاعتبار أن فترة الحرب الأخيرة ( ١٩٣٩ -

١٩٤٥ ) هي فترة شاذة إسمت بقلة ماصدر من التمور الى الخارج . حيث

بلغ المعدل السنوي لما تم تصديره من التمور العراقية زهاء ١٢٣ ألف طن .

اي زهاء نصف معدل الكمية المصدرة من التمور خلال عشر السنوات الأخيرة

ولاشك ان مرجعه هو ظروف الحرب وصعوبة النقل البحري وانشغال البحار بالامام

والغواصات وما اليها . ولكن يجب ان نتذكر ايضا ان كميات لا بأس بها من

التمور قد استهلكتها القوات العسكرية المرابطة في العراق خلال الحرب ...

(٤) يمكن ان تأخذ بنظر الاعتبار فترة عشر السنوات الأخيرة باعتبارها

فترة طبيعية للتجارة الدولية فضلا عن ان العراق نفسه قد اخذ ينظم حياته

الاقتصادية ويتم تصادراته من المنتجات المحلية . وهكذا يبلغ معدل ماصدر

من العراق للفترة ١٩٤٦-١٩٥٤ زهاء ٢٣٠ ألف طن ، ومعدل اقيامها نحو

٣٢٩ و ٥٠٠ دينار . ويضاف الى هذه الكمية حوالي ٢٠ - ٢٥ ألف طن من

التمور التي تستهلكها تجارة الحدود دون ان تدخل ضمن احصاءات تجارة

الصادرات .

(٥) ان اعظم السنوات من حيث تصدير التمور قيمة وكية هي سنة

١٩٥١ حيث بلغت الكمية المصدرة منها ٣٣٠١٠٠ طن وكانت قيمتها ٥٩٦٠٦٤

دينارا .

في حين ان اقل السنوات تصديرا للتمور ، في الحقبة ذاتها ، سنة

١٩٤٩ حيث بلغت الكمية المصدرة من التمور نحواً من ١٤١٠٠٠ طن بلغت

قيمتها ٣ و ٢ مليون دينار .

الصادرات حسب الاصناف وطرق الكبس :

سبق الكلام حول اصناف التمور الداخلة في التجارة الدولية . وقد يكون

من المفيد ان نعيد الى الذاكرة بأن هذه التمور هي : الزهدي والساير والحلاوي  
والخضراوي والبريم والجرجاب والديري .

### صادرات التمور حسب الاصناف

#### (أ) الاهمية الكمية للاصناف

لا شك ان تمور الزهدي هي التي تحتل المقام الأول من حيث الكميات  
المصدرة منها كل عام . ويبلغ المعدل السنوي لثمان سنوات حديثة (١٩٤٦-١٩٥٣)  
زهاء ١٤٤ الف طن . وهذه كمية تعادل نحواً من ٦٠٪ من كميات  
التمور الصادرة من العراق ، اذا اعتبرنا ان مجموعها يقرب من ٢٥٠ الف طن  
من جميع اصناف التمور .

وبأني الساير في المقام الثاني حيث يبلغ معدل ماصدر منه الى خارج  
العراق للفترة المذكورة (١٩٤٦-١٩٥٣) زهاء ٤٢ الف طن . ومعنى ذلك أن  
هذه الكمية هي اقل من ثلث كميات الزهدي .

وبعد ذلك يأتي تمور الحلاوي حيث يبلغ معدل مآتم تصديره من هذا  
الصنف خلال الفترة عينها زهاء ٢٨ ألف طن سنوياً .

ويحتل الخضراوي المقام الرابع ومعدل الكميات المصدرة للمدة ذاتها هي  
زهاء ٧٧٠٠ طن .

وتأتي التمور البابسة في المرتبة الخامسة ويبلغ معدل ماصدر منها  
منها للحقبة المذكورة آنفاً زهاء ٤٤٠٠ طن .

أما التمور الأخرى فقد بلغ معدل الكميات المصدرة منها للحقبة عينها  
نحواً من ٢٤٠٠ طن .

والجدول التالي يبين صادرات التمور الى خارج العراق حسب اصنافها  
للسنوات ١٩٤٦-١٩٥٣ ، مستقاة من المجموعات الإحصائية السنوية لمديرية  
السكرات والمكس العامة :



جدول رقم «١»

السنة	الكمية حلاوي	القيمة حلاوي	الكمية خضراوي	القيمة خضراوي
	بالطن	بالدنانير	بالطن	بالدنانير
١٩٤٦	٣٤٩٢٤	٨٤٣٣١٤	٧١١٨	١٧٩٨٥٨
١٩٤٧	٢٩٤٤١	٦٩٩٠١٤	١٣٨٤٥	٣٥٣٧٩٥
١٩٤٨	٣١٦٤٥	٧٤٧٧٧٨	١٠١١٢	٢٣٦٠٦٤
١٩٤٩	١٦٠٥٠	٤٠١٣٩٢	٤٤٨٢	١١٦٦٤٥
١٩٥٠	٣١٥٥١	٦٧٩٤٨٣	٦٥٢٢	١٣٣٧٩٠
١٩٥١	٣٦٣٣١	٧٨٧٥٩٥	٦٤٢٨	١٣٠١٢٣
١٩٥٢	٢٢٠٣٧	٤٥٢٤١٠	٤٤١٦	٩٣٢١٢
١٩٥٣	٢٣٨٠٣	٥١٧٤٣٤	٨٦٩٨	١٨٠٢٨٧

جدول رقم «٢» يقيس سابقه

السنة	الكمية سائر	القيمة سائر	الكمية زهردي	القيمة زهردي
	بالطن	بالدنانير	بالطن	بالدنانير
١٩٤٦	٣٨٨٨٣	٨٣٤٩٦٥	١٢١٤٨٠	٢٣٧٠٦٣٦
١٩٤٧	٤٠٤٣٤	٨٠٤٢٥٣	٦٣٣٢٥١	٢٥٩٣١٠٣
١٩٤٨	٤٣٣٥٥	٩١٤١٩٧	١٢٢٧٣٦	٢٦٣١٨٠٤
١٩٤٩	٢٥٠٦٥	٥٦٢٩٧٢	٨٩٠٤٢	١٨٦٢٣٧٧
١٩٥٠	٤٨١٥٧	٩٠٠١٦٠	١١٨٦٣٣	٢٢٩٩٨٩٨
١٩٥١	٥٢٤٨٦	٩٣٦٢٧٩	٢٢٨٠٧٣	٣٥٠٦٢٣٥
١٩٥٢	٤٠٣٢٤	٧٦١٣٥٢	١٦٩٦٠٤	٣١٤٨٠٠٨
١٩٥٣	٤٤٨٧٦	٨١٦٤٧١	١٦٨١٦١	٢٥٠٣/٣٢

جدول رقم « ٣ » يتبع سابقه

السنة	تمور يابسة		أنواع أخرى	
	الكمية	القيمة	الكمية	القيمة
	بالطن	بالدنانير	بالطن	بالدنانير
١٩٤٦	٣٩٧٢	١٧٤٨١٧	٢٩٦٠	٥٦٥٢٥
١٩٤٧	٥٤٧٧	١٥٦١٩٦	٣٨٦٦	٩٥٤٥٨
١٩٤٨	٣٤٠١	١٣٣٠٧٩	٣١٤٨	٧٨٧٢٠
١٩٤٩	٣٤٥٦	١٦٩١٢١	٢٤٩٣	٦١٣٨١
١٩٥٠	٥٢٩٣	٢٣٨٩٧٧	١٨٤٥	٤٠٤٤١
١٩٥١	٥٠٣٣	٢٠٨٣٠٨	١٧٤٨	٣٤٥٢٧
١٩٥٢	٤٦٣٥	١٦٣٠٦٥	١٧٤٥	٣٤٠٢٤
١٩٥٣	٥٤٢٥	١٨١٦٥٥	١٥٣٠	٢٧٥٧٨

جدول رقم « ٤ » يتبع سابقه

السنة	المجموع الكلي	
	الكمية	القيمة
	بالطن	بالدنانير

١٩٤٦	٢٠٩٣٣٧	٤٤٥٥١١٥
١٩٤٧	٢٢٦٣١٤	٤٧٠١٨١٩
١٩٤٨	٢١٤٣٩٧	٤٧٤١٦٤٢
١٩٤٩	١٤٠٨٨٨	٣١٧٣٨٨٨
١٩٥٠	٢١٢٠٠١	٤٢٩٢٧٤٩
١٩٥١	٣٣٠٠٩٩	٥٥٩٦٠٦٧
١٩٥٢	٢٤٢٧٦١	٤٦٥٢٠٧١
١٩٥٣	٢٥٢٤٩٣	٤٢٢٧١٥٧

(ب) الأهمية القيمية للاصناف المصدرة

يمكن القول مجدداً بأن تمور الزهدي هي التي تحتل الصنف الأول بين الاصناف من حيث الأهمية القيمية . وبلغ معدل اقيام تمور الزهدي المصدرة بين ١٩٤٦ و ١٩٥٣ حوالي ٢٦٢٥٠٠٠ دينار او ما يعادل أكثر من نصف قيم التمور الأخرى كافة . كذلك كان الحال من حيث الأهمية الكمية كما سلف .

و تأتي تمور السائر في الصف الثاني من حيث الأهمية القيمية بين التمور الأخرى . وقد بلغ معدل اقيام مآتم تصديره في خلال الثمان سنوات الأخيرة (٨١٦٣٣١) ديناراً : أي نحو سدس مجموع قيم التمور الأخرى وبضمنها الزهدي والسائر . ومثل ذلك كان القول آنفاً بصدد معدل كميات صنف السائر .

وبعد ذلك يحتل الحلاوي المرتبة الثالثة من حيث قيم المصدر منه كمعدل للسنوات الثمان المذكورة (١٩٤٦-١٩٥٣) . وقد بلغ هذا المعدل مبلغاً قدره (٦٣٩٨٠٤) ديناراً . وهذا مبلغ يعادل ثمن مجموع معدل قيم التمور المصدرة كافة في الحقبة ذاتها . كذلك يقال عن هذا الصنف من حيث معدل الكمية .

أما تمور الخضر اوي فقد احتلت المقام الرابع بعد الحلاوي . وقد بلغ معدل اقيامها لثمان سنوات المذكورة آنفاً (١٩٤٦-١٩٥٣) مبلغاً قدره (٢٧٧٩٧٢) دينار . كذلك قيل عن أهمية الخضر اوي من ناحية معدل الكميات المصدرة منه .

وبعد ذلك يأتي دور كل من التمور اليابسة (الجافة) والانواع الأخرى . وقد بلغ معدل قيم التمور الجافة للفترة ذاتها (١٩٤٦-١٩٥٣) ما يساوي (١٧٨١٥٢) ديناراً . في حين ان التمور اليابسة قد بلغت في معدلها من حيث قيمة المصدر منها زهاء (٥٢٩٥٧) ديناراً .

وبما يجدر ذكره ان معدل كميات اصناف التمور المختلفة المصدرة من



العراق للفترة المذكورة قد بلغ زها ( ٣٢٥ ) الف طن ( عدا عن ٢٥٠٠٠ طن  
طن كتقدير للتمور المصدرة غير الداخلة في الصادرات المنظورة ) .  
أما معدل أقيام أصناف التمور المذكورة كافة للفترة ذاتها فقد وصل  
الى ( ٤٤٥٨٠٦٤ ) ديناراً .

### التصدير حسب اوعية الكبس

والجدول التالي يبين صادرات التمور الموسمية حسب اوعية الكبس  
( على اساس اجازات جمعية التمور ابتداءً من اول الموسم حتى ٣١ / آب من السنة  
التالية ) .

معدل الموسم ١٩٥٤ / ١٩٥٥

الانواع	في الصندوق في الخصاص	الاطوعفة الاخرى	المجموع
طن	طن	طن	طن
حلاوي	١٧٧٥٥	٣٤٢٢	٢١٣٦٠
خضراوي	٤٣٣٠	٣٢٥	٥٠٦٥
سائر	٢٣٩٢٤	٨٩٢٠	٣٢٦٧٩
زهدي البصرة	—	١٠٦٠٣	١٠٦٠٣
زهدي الفرات	٣٠٤٣	١٣٠١٩٣	١٨٢٠١٥
ديري	٠٠٠٠٠	١٠٥٧	١٠٥٧
خلال البريم	٠٠٠٠٠	٧٣٤	٧٣٤
جيجاب	٠٠٠٠٠	٤١٤	٤١٤
متنوعة	٢	٧٩	٩٩
المجموع	٤٩٠٥٤	١٥٣٥٤٢	٢٥٩٠٢٦

١- ويبدو من هذا الجدول ان اربعة اخماس تمور الحلاوي تصدر في

في الصناديق . والنسبة الباقية في الخصاف والأوعية الأخرى . مع العلم بأن النوع الأول من الكبس يخص اسواق امريكا وأوربا ، في حين أن الثاني يذهب الى اسواق الشرق بوجه عام .

٢- أن ٨٠٪ من تمور الخضراوي تكبس في الصناديق ، وتصدر الى الاسواق الأوروبية بوجه خاص ، كما سيجيء الذكر ، والبقية الى الاسواق الشرقية .  
٣- أن ٧٥٪ من تمور السائر تكبس في الصندوق ، وتصدر الى الاسواق الأمريكية والأوروبية . أما النسبة الباقية فتصدر الى اسواق الهند والباكستان وغيرها .

٤- زهدي الفرات يصدر معظمه (حوالي ٦٠٪) في الخصاف ، وحوالي ٢٥٪ في الأكياس ، ولا يصدر في الصندوق إلا نحو ١٠-١٥٪ مع الملاحظة بأن الاتجاه الحديث في تصدير زهدي الفرات هو كبسه في الصناديق والكرتون والسيوفين .

٥- يلاحظ اجمالاً أن ثلاثة أخماس التمور المصدرة من العراق تكبس في الخصاف وخمس آخر في الصندوق والخمس الأخير في الأوعية الأخرى الممثلة بالأكياس وما إليها .

ومن هذا يبدو أيضاً إمكان تقدم تجارة التمور في المستقبل القريب عن طريق تقليل نسبة التمور المكبوسة في الخصاف وزيادتها بالنسبة للأوعية الأخرى .  
لأسماء الصندوق .

#### صادرات التمور حسب وسائل النقل

تصدر معظم التمور العراقية بالطريق المائي ومن ميناء البصرة ، ويلاحظ أن ثلاثة أخماس تمور العراق تصدر في البواخر . ولا شك في أن معظم هذه الكمية تذهب الى الاسواق الأوروبية والأمريكية وشمال إفريقيا الى حد ما .

أما الخسائر الباقية فيصدران بواسطة السفن الشراعية والوسائل البرية ، ويلاحظ بأن معظم التمور المصدرة في السفن الشراعية تذهب الى بلاد الخليج والمضائق وجنوبي شرق آسيا الى حد ما . في حين ان الوسائل البرية تنقل التمور العراقية الى البلاد العربية القريبة بصفة عامة .

والجدول التالي يبين كيفية نقل التمور العراقية وفق وسائل النقل المختلفة منذ موسم ١٩٥١-٥٢ حتى موسم ١٩٥٣-٥٤

صادرات التمور الموسمية حسب وسائل النقل

(١) موسم ١٩٥١-١٩٥٢

في البواخر	في السفن الشراعية	في الطرق البرية	المجموع
طن	طن	طن	طن
تمور البصرة - تجارة ٧٣٣٠٦	١٩٨١٢	٣٤٥٦	٩٦٥٧٤
» » هدايا			٤٨ بوسائط مختلفة
زهدي الفرات - تجارة ٦٧٦٣٣	٣٧٨٧١	٥٥٥٩٨	١٦١١٠٢
» » هدايا			٢ بوسائط مختلفة
المجموع ١٤٠٩٣٩	٥٧٦٢٤	٥٩٤٠٤	٢٥٧٧٢٧

(٢) موسم ١٩٥٢-١٩٥٣

تمور البصرة ٧٥٥٨٩	١٣٨١٤	٥٧١٦	٩٥١١٩
زهدي الفرات ٩٨٨٨٦	٢٤٣٧٤	٤٢١٧٤	١٦٥٤٣٤
المجموع ١٧٤٤٧٥	٣٨١٨٨	٤٧٨٩٠	٢٦٠٥٥٣

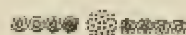


( ٣ ) موسم ١٩٥٣-١٩٥٤

في البواخر	في السفن	في الطرق	المجموع
طن	طن	طن	طن
٦٨١١٠	١٠٤٤١	٢٨٧٥	٨١٤٢٥
١١١٥٨٤	١٧٨٣٩	٣٤٤٧٥	١٦٣٨٩٧
١٧٩٦٩٣	٢٨٢٨٠	٣٧٣٤٩	٢٤٥٣٢٢

( ٤ ) موسم ١٩٥٤-١٩٥٥

٦٨٩٤٦	٦٦٨٦	٥١٨٦	٨٠٨١٧
١١٠٩٨١	١٢٠٠٦	٥٩٠٢٩	١٨٢٠١٦
١٧٩٩٢٧	١٨٦٩١	٦٤٢١٥	٢٦٢٨٢٣



## الفصل السابع

### أسواق التمور

الاقطار والممالك المستوردة :

يصدر العراق تموره الى نحو ثمان وسبعين مملكة وقطراً موزعة في القارات الست كافة . واليك هذه الاقطار مرتبة ترتيباً أبجدياً :

(أ) اتحاد جنوبي افريقيا ، استراليا ، افريقيا الشرقية البرتغالية ، ايطاليا ، أيرلندة ، اوغندة ، افريقيا الغربية الفرنسية ، اندونيسيا ، اريتريا ، ايران ، ارجنتين ، اورغواي ، افريقيا الغربية البرتغالية ، ألمانيا ، اسبانيا ، افريقيا الغربية البريطانية ، افغانستان .

(ب) باكستان ، البرازيل ، البرتغال ، برمودا ، برما ، بولندة . (حتى ١٩٣٨) ، بلجيكا ، بلاد العرب . البحرين .

(ت) تونس ، تركية ،

(ث) ثيلاند .

(ج) جمهوريات الاتحاد السوفيتي ، جيكونسلوفاكيا ، جزائر الفلبين ،

جزر كناري ، جبل طارق .

(ح) الحبشة .

(د) : الدانمارك .

(ر) : رومانيا .

(ز) زنجبار ، زيلندة الجديدة .

(س) سوريا ، سيلان ، السودان ، السويد ، سيام ، سويسرا . ساحل

الذهب .

(ص) الصومال الفرنسي ، الصومال الايطالي ، الصومال البريطاني .

الصين .

(ط) طنجانيا .

(ع) عدن ، عمان .

(ف) قبو ، فنلندا ، فلسطين .

(ك) كينيا ، كندا ، الكويت . الكونغو البلجيكية . كوريا .

(ل) ليبيا ، لبنان .

(م) المملكة العربية السعودية ، مصر ، المضائق ، الملايو ، مراکش ،

المكسيك .

(ن) نيجريا ، النرويج .

(هـ) هولندا ، الهند ، الهند البرتغالية ، هنغاريا ( المجر ) ، الهند الغربية

(و) الولايات المتحدة الأمريكية .

(ي) اليمن .

### الانقطاع المستوردة حسب اهميتها

من دراسة جدول إحصاء تصدير التمور العراقية خلال العشرين

سنة الاخيرة ( ١٩٣٥ - ١٩٥٤ ) يبدو لنا ما يأتي :

(١) ان الهند هي الدولة الأولى في استيراد التمور العراقية حيث انها

تستورد أكثر من ٢٥٪ من التمور المصدرة من العراق الى اقطار العالم كافة .

ويبلغ معدل الكميات التي تصدر الى الهند أكثر من ( ٦٠ ) الف طن .

كذلك يظهر من جدول الإحصاء ، الذي سيذكر في المكان المناسب

من هذا الفصل ، بأن معدل أقيام التمور المصدرة الى البلاد الهندية لمدة بين

١٩٤٥ - ١٩٥٤ زهاء ( ١٣٧٢٠٠٠ ) دينار . وهذا الرقم يعادل نحو ربع مجموع

قيم التمور المصدرة من العراق في خلال هذه الفترة .

ويلاحظ ان أهم أصناف التمور المصدرة الى الهند هي تمور الزهدي ،



وتؤلف زهاء ثلاثة ارباع التمور المصدرة الى الهند . وكذلك تستورد الهند  
تمور السائر والحلاوي على التوالي من حيث الأهمية وذلك فضلا عن تمر  
الجباب .

(٢) ان الولايات المتحدة الامريكية والمملكة المتحدة البريطانية ومصر  
تستورد التمور العراقية وقد بلغ معدل ما استوردته كل منها ( للعدة بين  
١٩٤٥-١٩٥٤ ) : الولايات المتحدة نحو ٥٠ و ٨٨ مليون <sup>طن</sup> والجزر البريطانية زهاء  
٢٤ مليون طن ومصر ٢٢ مليون <sup>طن</sup> . وبلغ معدل ثمنها للفترة ذاتها ( ٣٨٠ )  
الف دينار و ( ٥٢٥ ) الف دينار و ( ٣٧٥ ) الف دينار على التوالي .

(٣) كندا واستراليا تستورد كمية من التمور بمعدلها ( ٧٠٠٠ ) طن  
و ( ٤٢٠٠ ) طن على التوالي وهاتان دولتان بريطانيان ، وتعتبر أسواقاً  
ثابتة للتمور البصرة كما سيحییء الذكر . وكذلك يقال بالنسبة للاتحاد جنوبي  
أفريقيا وان كان معدل استيرادها من التمور للحقبة ذاتها أقل من نظيرتها  
السابقتين - استراليا وكندا ، ويبلغ هذا المعدل زهاء ( ١٠٠٠ ) طن .

وعلى كل حال يمكن تلخيص ميزات تجارة التمور العراقية من حيث أهمية  
كل من البلاد والممالك الواردة في الجدول بما يأتي :

بمصر الرومانيون :

وتحمل ثلاثة :

أ - سوق جنوب افريقيا

ب - سوق اوستراليا

ج - سوق نيوزلندة

وهذه هي الاخرى من الاسواق التقليدية للعراق او بالاحرى هي اسواق

تقليدية للتمور البصرة وذلك بوجه خاص منذ بداية احتكار شركة « اندرووير »

اللوحة رقم ( ٨ )



« خريطة العالم » وتبين صادرات الترمور العراقية الى اهم النقاط

مصادر الترمور العراقية  
(الارض والنفط)

( أي منذ عام ١٩٣٩ - الى نهاية ١٩٥٢ ) .

أما سوق جنوبي افريقيا فانه سوق يستوعب كمية من التمور تزيد على الالف طن سنوياً ومن نوع تمور السائر والخضراوي . مع العلم بان اتحاد جنوب افريقية ذو بيئة ملائمة في بعض الجهات لزراعة النخيل وانتاج التمور، وقد جربت هذه الزراعة، خصوصاً على هوامش الاقاليم الجافة فيه، ونجحت ولكن في نطاق ضيق . وما يجدر ذكره ان شركة أندرووير لم تعط أي مجال لشركة أخرى ان تدخل أي سوق من أسواقها التقليدية ( قبل ١٩٥٢ ) بناء على ما ورد في اتفاقيات الاحتكار مادة تنص على هذه الحقيقة وقد تأثرت احوال السوق في اتحاد جنوبي افريقية بأمور متعلقة بالاحتكار بوجه خاص حيث كانت أندرووير هي التي تتحكم في أمر ارسال التمور او عدم ارسالها من قبل غيرها أي شاءت . وقد صادف في بعض السنوات ان الشركة لم ترسل ما تحتاج اليه الاتحاد من كميات التمور ، وتعاملت الصيحات لاستيراد التمور الى تلك البلاد ولكن بدون جدوى .

#### أستراليا :

سوق أستراليا من الاسواق التقليدية لتمور البصرة الداخلة ضمن حدود الاحتكار، وان انواع التمور الداخلة السوق استراليا هي تمور الخضراوي والسائر خصوصاً المكبوس منها في صنابير كبيرة ذنة ٧٠ رطل ( ليبره ) . ومثل ذلك يقال عن سوق نيوزلندة مع العلم ان استهلاك كل من السوقيين يتراوح بين ٣-٥ آلاف طن سنوياً، وفي الامكان بوجه الاجمال زيادة التمور في الاسواق الثلاثة الاخيرة سيما إذا ما وجهت العناية نحو دراسة الاسواق دراسة بصورة مستفيضة لمعرفة امكانيات هذه الاسواق وقيام حملة دعائية واسعة النطاق خصوصاً



في اتحاد جنوبي افريقيا حيث نجد نموذجين من المستهلكين هما : السكان الذين هم من أصل أوروبي والسكان المحليون حيث في الامكان تقدير التمرور الرخيصة الى النموذج الثاني بكميات كبيرة . كذلك يمكن تقدير انواع التمرور الرخيصة للأسواق الستة المذكورة آنفاً لأغراض العنونة بوجه خاص .

### أقطار آسيا وأفريقيا

يمكن العراق ان يعتمد على هذه الأسواق اعتماداً كبيراً من حيث أهمية هذه الأسواق من ناحية الاستهلاك السكاني للتمرور وذلك لأن هاتين القارتين تشملان على أكبر نسبة من سكان العالم الذين يهتمون بالتمرور باعتبار التمرور من المواد التي يوصي بها الدين الاسلامي ، حيث ان المسلمين في هذه الجهات ، خصوصاً في جنوبي شرقي آسيا ، يهتمون باستهلاك التمرور في شهر رمضان ولا يمكن ان يؤخذ بنظر الاعتبار ايضاً ان القوة الشرائية لنسبة كبيرة من سكان هذه الجهات ( خصوصاً الجهات المعنية باستهلاك التمرور والتي من جملتها الهند وباكستان واندونيسيا والشرق الأوسط ) منخفضة اضعف ، وهكذا ينبغي للعراق ان يهتم بهذه الأسواق ويسد مقطوعاتها من التمرور الرخيصة نسبياً سيما للتمرور السائر والزهدى والنوع الاخير بوجه خاص . ويجب ان توجه العناية نحو هذه الغاية توجيهاً خاصاً بحيث يؤدي الأمر الى استيعاب نصف كميات التمرور المصدر من العراق الى الخارج .

والجدول الآتي يوضح الحقائق التي تم شرحها وتوضيحها آنفاً .

صادرات التمرور العراقية من ١٩٣٥ - ١٩٥٥

معدل ١٩٤٥-١٩٥٩	معدل ١٩٥٠-١٩٥٤	الكمية بالاطنان القيمة بالدنانير		الكمية بالاطنان القيمة بالدنانير	
٥١٠٠٦	١١١٧٢٨٥	٦٩٢٩٢	١٣٧١٦٨٧	الهند	
١٦٣٤١	٣٦٣٦٥١	٢٠١٤٩	٣٩٩٣٤٣	الولايات المتحدة	
				الأمريكية	

معدل ١٩٤٩-١٩٤٥      معدل ١٩٥٠-١٩٥٤      الأقطار والممالك  
الكمية بالأطنان القيمة بالدنانير      الكمية بالأطنان القيمة بالدنانير

المملكة المتحدة

البريطانية      ٣٤٣٢٦      ٧٩٤٢٨٦      ١٣٦٦٣      ٢٥٩٤٨٨

مصر      ١٦٥٤٢      ٣١٣٩٠٧      ٢٧٨١٠      ٤٤٣٩٩١

أستراليا      ٣٧٦١      ٩٥٢٢      ٤٧٠٨      ٩٤٨٥٨

كندا      ٥٣١٧      ١٢٤٠٧٦      ٨٣٨٦      ١٦٣٢٣١

الجزائر      ٤٢٨٨      ٧٩٥٢٨

سنة ١٩٤٦، ١٩٤٦، ١٩٤٧

بلجيكا      ١٦٩٧      ٣٨٦٣٣      ٦١٦      ١٣٠٢٥

سنة ١٩٤٥، ١٩٤٧، ١٩٤٨، ١٩٤٩

مراكش      ٢٤٣      ٥١٤٥      ١٠٥٥      ٥١٩٩١

سنة ١٩٤٥، ١٩٤٦، ١٩٤٨      سنة ١٩٥٢، ١٩٥٣، ١٩٥٤

زيلندا الجديدة      ٣٤٦٩      ٥٣٤٧٦      ٢٠٩٦      ٣٩٤٦٧

ألمانيا      ٧٤٤٨      ١٥٩١٢٠      ١٨٩٠      ٣٩٧٥٨

سنة ١٩٤٧، ١٩٤٨، ١٩٤٩

سوريا      ١٣٤٢٧      ٢٢٧٦٩٧      ١٦٥٠٠      ٢١٤٠٢٠

تونس      ١٨٣      ٤١٠٤      ٠٠٠٠      ٠٠٠٠

سنة ١٩٤٨

المصايق      ٥٤٥٢      ٣٨٤٨١٦      ٤٠٣٠      ١٩٤٢٤

سنة ١٩٤٦، ١٩٤٧، ١٩٤٨، ١٩٤٩

هولندا      ٢٢٣٠      ٤٧٣٥٧      ٧٤٤      ٤٥٦٥

سنة ١٩٤٦، ١٩٤٧، ١٩٤٩

الأقطار والممالك      معدل ١٩٤٥-١٩٤٩      معدل ١٩٥٠-١٩٥٤  
السكينة بالأطنان القيمة بالدنانير      السكينة بالأطنان القيمة بالدنانير

اتحاد ممالك جنوبي

١٦١٦٩	٩٤١	٢٩٥٦٥	١٤٠٧	افريقيا
٢٣٧٤٦	١١٩١	٢١٠١٢	١٢٠٤	الصومال البريطاني

سنة ٤٨،٤٦،٤٥

افريقيا الشرقية

٥٤٠١	١٢٣٣	٤١١	+١٩	البرتغالية
------	------	-----	-----	------------

سنة ١٩٤٦، ١٩٤٩، سنة ٥٤، ٥٣، ٥٢، ٥١

٤٤٧٦٠	٢٨١٥	٣٢٢٢٢	١٥٢٧	السودان
-------	------	-------	------	---------

سنة ١٩٤٦، ١٩٤٧، ١٩٤٩

المملكة الاردنية

٦٥٦٠٦٣	١١٥٧١	٩٨٩٨٧	٥١٦٦	الهاشمية
--------	-------	-------	------	----------

سنة ٤٩، ٤٨، ٤٦، ١٩٤٦

—	—	١٤٨٤٢	٨٧٦	فلسطين
---	---	-------	-----	--------

سنة ٤٩، ٤٨، ٤٧، ٤٦

معدل ٣٨-١٩٣٥	١٠٧٢	١٠٩	فنلندا
--------------	------	-----	--------

٣١٥٧٢	١٩٦٨	١٩١٨	٢٤٠	ايطاليا
-------	------	------	-----	---------

سنة ٤٩، ٤٨، ٤٧، ٤٦

٣٧٥٣	١٦٧	٤٦٤٦	٢٠٣	النرويج
------	-----	------	-----	---------

سنة ١٩٥٤

الهند الشرقية

٦٠٤٧٨	٣٦٥٠	٩٥٨٥	٤١٩	الهند الشرقية
-------	------	------	-----	---------------

سنة ١٩٤٩ فقط



الأقطار والممالك	معدل ١٩٤٥-١٩٤٩	معدل ١٩٥٠-١٩٥٤	السكنية بالأطنان القيمة بالدنانير	السكنية بالأطنان القيمة بالدنانير
مالطة	٣٢	٤١١	٢٥١	٤٤٢٧
سنة ٤٨٤٢٧,٤٦				
سيلان	٤٠١٤	٨١٥٥٨	٢٦٣٧	٤٣٨٢٤
زنجبار	٢٥٥	٤٣٨٥	٧١١	١٢٥٣٨
سنة ١٩٤٥				
كينيا واورغندة	٢١٧	١١٨٨٥	٤٩٧	١١٦٢
سنة ٤٩٤٤٨٤٤٦				
الدانمارك	١٩٦	٣١٧٩	٦٤٠	١٣٢٥٠
سنة ١٩٤٥				
فرنسا	١٢٨٣	٢٤٢٣٢	١٠٥	١٨٢٣
الصومال الايطالي	٤٨٠	١٢٦٨١	١٠٥	١٧٢٣
سنة ١٩٤٨, ١٩٤٧				( سنة ٥٤,٥٣,٥٢,٥١ )
السويد	٢٨	١٠٢٩	٣١	٨١٤
سنة ١٩٤٩ فقط				سنة ٥٤,٥٣,٥٢,٥٠
جبل طارق	+++	+++	١٠٣	٤٣٤٨
طنجانييتا	٥٠	٩٢٩	١٦٦	٢٨٤٠
سنة ١٩٤٨, ١٩٤٦				سنة ١٧٥١, ١٩٥٠
الصين	٧٥	١٧٣٥	٤٩	١١٠٣
سنة ١٩٤٧, ١٩٤٨, ١٩٤٩				سنة ١٩٥١, ١٩٥٠
اليابان			٦٣٦	١٢٢٣٩
			سنة ١٩٥١	

الأقطار والممالك  
المكسيك  
معدل ١٩٥٥-١٩٥٤  
معدل ١٩٥٠-١٩٥٤  
السكينة بالاطنان القيمة بالدنانير  
السكينة بالاطنان القيمة بالدنانير

٨١٧	٢٩			
سنة ١٩٥١				
٩٣١٩	١٥٠	١٨٨٨	١٠٨	اريتريا
٢١٠٧٣٢	١١٤١٩	٩٠١٤٩	٤٤٢٧	عدن
١٦٩٧٤	١٠٥٤	٥٢٠٢	٢٦٢	اليمين

سنة ٥٤٤٥٣٤٥٢٤٥٠

٢٦٣٠٨	١٠٨٢	١٨١٤٧	٧٣٠	الكويت
المملكة العربية				

٨٨٢٦٨	٥٧٨٩	٤٥٤٨٦	٢٤٦٢	السعودية
-------	------	-------	------	----------

٣٨٨٧٢	١٨١٠	٢٨٥٤٩	١٤٤٥	عمان
-------	------	-------	------	------

٦٦٢٥	٣٣٦	١٢٠٤٩	٦٦٣	البحرين
------	-----	-------	-----	---------

٢٨٩٩٥	٢٣٧٦	١٢٤٣٧٨	٦٢٧٣	برما
-------	------	--------	------	------

سنة ٥٤٤٥٣٤٥٢٤٥١

سنة ٤٦، ٤٧

٥٧١	٢٥	٨٠٧	٤٦	تركية
-----	----	-----	----	-------

سنة ١٩٥١ فقط

الجمهورية الفضية

٤٧٤	١٧	٤٣٣	١٦	(الارجنتين)
-----	----	-----	----	-------------

سنة ١٩٥١

سنة ١٩٤٩

٣٠٨	١٥	١٥٣٧	٨٣	افغانستان
-----	----	------	----	-----------

٢١٢٨	١٠٦	١٧٨٩٥	١٠٩٦	ايران
------	-----	-------	------	-------

سنة ٥٤٤٥٢٤٥١

سنة ٤٥٤٤٧٤٤٩

## المفصل في الاسواق الاساسية

« ١٧ » سوق الولايات المتحدة الأمريكية :

ميزات السوق (\*)

لسوق الولايات المتحدة ميزات خاصة ، وتتحكم فيه عوامل جغرافية معينة تخلص فيما يلي :

(١) التحور المنتجة محليا : وقد زاد الانتاج زيادة ملحوظة خلال ربع القرن ، الاخير ، فبعد ان كان هذا الانتاج ١٥٦٠ طنا في عام ١٩٣٠ أصبح في عام ١٩٤٨ زهاء ١٣٠٠٠ طن وفي ١٩٥٤ نحواً من ١٥٣٠٠ طن .  
ومما لاشك فيه أن الانتاج المحلي من التمور ( خصوصا بوادي كوجيب لا بكاليفورنيا ) يتسم بصفات تجعله يفوق على المستورد من التمور من نواح كثيرة اهمها مكان استهلاكها وهي طازجة في الموسم ، والعناية الكبرى الموجهة نحو الانتاج وتحسينه وتصنيفه والتحكم بحجم الثمرة وصنفها وكمية انتاجها فضلا عن التفتن بطرق الكبس والدياق وما الى ذلك .

ومما لا مرء فيه ان لهذا العامل بعض التأثير على الطلب الواقع على التمور المستوردة .

والاحصائية التالية تبين لنا العلاقة بين التمور المنتجة محليا والتمور المستوردة :

---

« وقفت على تقرير رائع » لمعالي الدكتور نديم الباجه جي « عن طبيعة سوق الولايات المتحدة الامريكية من ناحية استهلاك القواكه اجمالا والتمور بوجه خاص . وقد أشم معاليه هذا التقرير في ١٩-١٢-١٩٤٨ ، وقدمه الى جمعية التمور ببغداد في ٢٥-١٢-١٩٤٨ . وقد استفدت كثيرا مما جاء في هذا التقرير .



المدة	المستورد (باون)	الانتاج المحلي (باون)
٢٥/١٩٢١	٥١٩٤٥٠٠٠	٠
٢٩/١٩٢٦	٧٧١١١٠٠٠	٠
١٩٣٩/١٩٣٥	٥١١٩٥٠٠٠	٧٣٢٠٠٠٠
١٩٤٧/١٩٤٤	٣٨٨٩٥٠٠٠	٢٣٨٢٠٠٠٠
١٩٥٤/١٩٤٨	٣٧٥٠٠٠٠٠	٢٥٠٠٠٠٠٠

ويستدل من الآدول اعلاه ان ٨٥٪ فقط من جميع التمور المستهلكة في فترة ١٩٣٥ - ١٩٣٩ قد نتجت في نفس هذه البلاد ، وزادت في المدة الثانية ١٩٤٤-٤٧ واصبح التمور المحية ٣٨٪ من المجموع ثم ٤٠ بالمائة في الفترة الاخيرة - ١٩٤٧-٥٤ .

(٢) استهلاك الفواكه الاخرى الممثلة بالمواالح ( الحمضيات ) والفواكه المعلبة والمجمدة وعصير الفواكه والفواكه المجففة ، وذلك حسب الاحصائية التالية ( باون - فرت )

نوع الفاكه	معدل ١٩٣٥-٣٩	معدل ١٩٤٤-٤٧	الزيادة بالمائة
المواالح (البرتقال ٠٠٠)	٤٨ و ٨	٦٣ و ٣	٢٩ و ٧ بالمائة
الفواكه المعلبة	١٤ و ٩	١٨ و ٩	٢٦ و ٩ بالمائة
الفواكه المجمدة	٠ و ٨	٢ و ٧	٢٣٨ بالمائة
الفواكه المجففة	٥ و ٧	٥ و ٧	ثابتة .

ومن الصعوبة معرفة اي الفواكه كانت السبب في هبوط استهلاك التمور وكذلك الفواكه المجففة . ولعل اكثرها تأثراً ، هي الفواكه الميسورة طول العام وهي الفواكه المعلبة والمجمدة .

(٣) استهلاك الحلويات والدوندرمة : ولاشك ان الحلويات والدوندرمة من المواد التي تؤثر في استهلاك التمور ليس في الولايات المتحدة وحدها بل في

غيرها من الاقطار وحتى العراق نفسه. فبالنسبة للحلويات كان استهلاك الفرد (معدل ١٩٣٠-٣٤) ١٣ و٦ باون وبلغ ذلك للفترة ١٩٤٤ - ٤٧ زهاء ١٨ و٦ باون اي بزيادة ٣٦ و٨ بالمائة .

وبالنسبة للدوندرمة ، بلغ معدل استهلاك الفرد السنوي (١٩٣٠-٣٤) ١ و٢٩ غالون ، واصبح في ١٩٤٤-٤٧) ٢ و٠٢ و٤ غالون اي ١٦٩ و٢ بالمائة . ومن المعقول ان استهلاك الحلويات والدوندرمة منافس لاستهلاك التمور والتين وربما الجوز ايضا .

(٤) منافسة الزبيب والتين وخصوصاً الزبيب الذي يستخدمه الخبازون في مخابزهم اذا ما كانت الاسعار منافسة لاسعار التمور .

**مقارنة استهلاك الفرد الامريكى بغيره :**

يبلغ معدل ما يتصيب المستهلك الامريكى من التمور العراقية (على اساس معدل ٥ سنوات حديثة) ١٧٠ غراما ويقابل ذلك ما يستهلكه الفرد النيوزيلندي ١٥٠٠ غرام والكندي ٨٠٠ غم والاسترالي ٦٠٠ غم والبريطاني ٥٥٠ غم . ويدلنا ذلك .. بالرغم من الانتاج الامريكى المحلي - ان هنالك مجالا لزيادة استهلاك الفرد في الولايات المتحدة اذا ما زاد ما يصدره العراق من التمور الى تلك البلاد .

**التمور العراقية في الولايات المتحدة - مقارنها واقبالها :**

من مراجعة الجدول ١ واللوحة « ٨ » يبدو لنا ان معدل ما استوردته الولايات المتحدة من التمور العراقية (معدل ١٩٥٠-٥٤) كان ( ٢٠٨٤٦ ) طن وقيمتها ( ٣٩٩٣٤٣١ ) دينار . مع العلم ان معدل كميات التمور التي استوردتها الولايات المتحدة بلغ نحو ٩٠ مليون باون للفترة ذاتها كان نصيب العراق منها زهاء ٥٠ ٪ .

ومما يجدر ذكره أن المستوردين من الأمريكيين يفضلون صنفى الحلاوي  
والسائر .

أما نوع وطريقة الكبس المرغوبة فهي المنفشق المكبوس في صناديق  
زنة (٣٥) ليبرة ( نصفية ) .

الرسم الكركي على التمور العراقية في الولايات المتحدة ..  
إن الرسم الكركي المقروض في الولايات المتحدة على التمور الداخلة الى  
بلادها تبلغ سنقاً واحداً عن كل ليبرة من التمور المكبوسة مع النوى  
وسلتين اثنين عن كل ليبرة من التمور المنزوعة نواها - وذلك بشرط أن تكون  
مكبوسة في اوعية يزيد وزنها على عشر ليرات صافية . أما التمور المكبوسة  
في اوعية يقل وزنها عن ١٠ ليرات فيستوفي عنها ٧٥ سنتات لكل ليبرة  
سواء كانت مع النوى أو بدونها ، وقد أفضى ارتفاع نسبة الرسم الكركي على  
التمور المغلفة في اوعية صغيرة ( اقل من ١٠ ليرات ) أن صارت التمور تصدر  
الى امريكا في صناديق كبيرة ذات وزن ٧٠ ليبرة للاستفادة من انخفاض الرسم  
على مثل هذه الصناديق ، ثم يعاد كبسها في الولايات المتحدة في اغلفة شفافة وعلب  
مقوى صغيرة لبيعها في تلك الاسواق الى المستهلكين الذين يفضلون هذه  
العلب الصغيرة الوزن .

ولما كان ازدهار صناعة كبس التمور العراقية وتجارتها تتوقف على  
تحسين اساليب الكبس وتجهيز الاسواق الاجنبية بالتمور الممتازة المكبوسة  
رأساً في اغلفة شفافة وعلب مقوى وما مائل ذلك ففي ٢٠ - ٥٤ اثبرت قضية  
الرسم المذكور فايدتها هيئة التعريف الكركية وذلك عن طرائق الكبس المحسن .  
وبما ان ارتفاع الرسم الكركي على مثل هذا الكبس وبلوغه أضعاف الرسم  
المقروض على الصناديق الكبيرة الحجم يقف حاجزاً كركياً في سبيل توسيع سوق  
التمور الامريكية وتحسين كبس الاصناف المصدرة اليها فقد فاحت الجهات



العراقية المسؤولة السلطات الامريكية لتخفيض الرسم الكركي المفروض على  
التمور المكبوسة في غلظة صغيرة والمتروعة النوى وجعل ذلك مساويا للرسم  
المستوفي على التمور المصدرة في ضايق يزيد وزنها على ١٠ ليرات .  
واليك فكرة عن اسعار التمور العراقية في سوق نيويورك ( موسم  
١٩٥١ / ٢٥٢ )

النوع	التغليف	سعر الليرة
حلاوي بدون نوى الممتاز	صندوق ٦٦ ليرة	١٥ سنت
« « « «	« ٣٣ «	« ١٥ و ٥
« « « «	« ٧٠ «	« ١٤
ساير « «	« ٦٦ «	« ١٤
« « « «	« ٣٣ «	« ١٤ و ٥
« « « «	« ٧٠ «	« ١٣
حلاوي مع النوى		« ١٢ و ٢٥
ساير « «		« ١١ و ٥

ومما يجدر ذكره ان هناك منافسة ظاهرة من قبل التمور الايرانية في  
سوق الولايات المتحدة . وقد تقدم تمور ايران الى المستهلك الامريكي في  
بعض الاحيان كتمور عراقية . ويظهر ان السكيات المصدرة منها الى الولايات  
المتحدة قد زادت زيادة محسوسة في السنوات القلائل الاخيرة . وان طريقة  
التغلب على مزاحمة التمور الايرانية لتمور العراق في امريكا وحمل المستهلك الامريكي  
على التفريق بين هذين النوعين من التمور وعدم شراء التمور الايرانية كتمور  
عراقية .

ويوصي كذلك ان تختار أحسن التمور العراقية واجودها نوعاً للتصدير  
الى الولايات المتحدة مع العناية بالكبس والتغليف او ما يسمى بـ ( العرض )

[Presentation] اذ لهذه النقطة أهمية خاصة نظراً الى عناية الامريكيين بالمظاهر والاشكال في البضائع التي يشترونها وتضمن شركائهم في عرض منتوجاتهم بشكل جذاب \*

ولابد من تثبيت نوع التمور العراقية المصدرة الى الولايات المتحدة وعدم تغيير صنفها على مر السنين لكي يعود المستهلك الأمريكي على صنف ممتاز ذي علاقة خاصة وشكل خاص من التمر العراقي .

وللدعاية والاعلان الأهمية الأولى في الولايات المتحدة ولكن يجدر الملاحظة ان الدعاية في تلك البلاد تستلزم نفقات جسيمة مما يتطلب تعاون شركتي التمور العراقية والوسطى وجمعية التمور العراقية في القيام بنفقات هذه المهمة .

وان مستوى اسعار بيع التمور العراقية في الاسواق الأمريكية مسألة خطيرة لابد من درسا لتحسين تمورنا من منافسة تمور كاليفورنيا ويران وسائر الثمار التي تراجها .

ثم ان قضية تلوث التمور المصدرة الى الولايات المتحدة مسألة تستوجب الاهتمام (\*) (\*\*) بتبخير التمور بعناية تامة وفق ما ذكرنا في مناسبة سابقة .

وبهذه المناسبة نذكر ان الشركات التي تتولى تصدير التمور العراقية الى الولايات المتحدة ( وكانت تدفع أتاوة الى شركة اندرووير المحتكرة حتى ١٩٥٢ مبلغاً قدره ١٠ شلنات عن كل قنطار - هندرويت وتساوي ١١٢ لييرة ) . هي : شركة هلس اخوان « Hills Bros . Co » والشركة الافريقية المتحدة

---

\* مقتبسات من مذكرة السيد مير بصري ( مدير الدعاية السابق بجمعية التمور )

٤٨ / ١ / ٢٩

\* في موسم ١٩٤٥ - ٤٦ رفضت السلطات الأمريكية السماح ادخال ٥٥٥٠ طناً من التمور العراقية لمخالفتها الأنظمة والقوانين الصحية .

وشركة حوويش ( Frinks Jones Libby ) وشركة البصرة التجارية  
( فرنكس - جونز - لي ) وشركة أجرفورستروفرتر ( Shroeder Bros )  
وشركة اندروير ذاتها .

### سوق المملكة المتحدة البريطانية

وتشمل المملكة المتحدة البريطانية - بالطبع - الجزر البريطانية عدا  
ارلندا الحرة وهي تستورد انواع الحلاوي والحضراوي والساير المسكبوس  
بالصناديق والسيالوفين ايضاً ولهذا السوق قابليات كبيرة في استهلاك التمور  
بكميات وافرة اذ بلغت الكميات التي استوردتها في إحدى السنين الماضية  
٤٢٠٠٠ طن من العراق و ١٠٦٠٠ طن من شمالي افريقيا ، أما الآن فقد هبطت  
الصادرات اليها الى نحو ٢٥٠٠٠ من العراق و ١٥٠٠ طن من شمالي افريقيا .  
وكانت شركة اندروير في سنة ١٩٥٣ - ٥٤ محتكرة لهذه السوق من شركة  
تجارة التمور العراقية وقبلها من جمعية التمور . ونظراً لندهور السوق المذكورة  
وقلة الطلب فيها بسبب التمور القديمة التي خزنتها شركة اندروير فيها وقامت  
بتصريفها بأسعار مخفضة جداً بغية التخلص منها بأي سعر كان فقد انخفض  
الطلب عليها لهذا السبب بينما الطلب على التمور الافريقية ثابت مع عدم تمكن  
الطبقة الفقيرة والطبقة العاملة من شرائها .

وفي سنة ١٩٥٤ - ٥٥ لم تتفق شركة تجارة التمور العراقية مع شركة  
اندروير على بيع الكمية في هذا السوق واضطرت الشركة العراقية للانفاق  
مع جماعة مؤلفة من ثلاث شركات انكليزية برئاسة .

Messrs . Afric & Eastern ( Near East ) Ltd .

« Libby Forster & Verner , Ltd . )

« David Horesh & co . Ltd ) .

وقد اتفقت هذه الشركات على المساهمة مناصفة على شحن كمية معينة



من التمور الى المملكة المتحدة البريطانية، وأما القارة الاوربية فيجب ان تكون باستشارة الشركات الاربعة المذكورة وبموافقتها التامة وبحسب الاسعار التي تعرضها، وهنا يتحتم على ممثلي جمعية التمور في بريطانيا والقارة الاوربية تحري الاسواق وعرض كل طلب يحصلون عليه على الشركة الافريقية والشرقية في لندن لتدبير الصفقة بينها وبين الشاري، وان يعملوا الجمعية وشركة تجارة التمور العراقية بذلك وفيما يتعلق بموسم سنة ١٩٥٥ .  
والاحصائية في ص ٢٤٣ تبين تصدير التمور العراقية الى المملكة المتحدة البريطانية من ١٩٤٥ حتى ١٩٥٤ :

ويبدو منها ان معدل استيرادات بريطانيا في السنوات العشرين الماضية قد بلغ (٢٣٩٩٤) طن ومعدل اقيامها (٢٦١٨ ٥) دينار  
ومما يجدر ذكره ان معظم التمور العراقية - ان لم تكن جميعها - تصدر الى المملكة المتحدة البريطانية مكبوسة في الصناديق زنة ٧٠ ليبرة. وبنسبة قليلة من ذلك مكبوسة في الخصاف والاصناف المصدرة هي الخلاوي والخضراوي والساير وقليل من الزهدي .

اما سعر البيع بالمفرد في السوق البريطاني هو ٩ بنسات ( حوالي ٥ فلس ) للباون الواحد من النوعين الاولين .  
وكان الرسم السكركي على جميع التمور ( قبل الغائه عن التمور المذوعة النوى ) ١٠ ٪ من اقيامها .

وهذه المناسبة يحسن بنا ان نذكر ان الشركات التي كانت قبل الحرب ساعطة بتجارة التمور فهي :

١ | شركة يونفايمد افريكا المحدودة. ولهذه الشركة فروع في مصر و آخر في بغداد يعرفان باسم الشركة الافريقية والشرقية ( الشرق الادنى ) المحدودة .  
وكان لهذه الشركة ولم يزل نظار ومصالح في تجارة التمور . كما تعتبر من

بين اعم المسكبين والمصدرين الى امريكا أيضاً.

٢ | جمعية تجارة الأثمار والمحاصيل للمستوردين والموزعين والبائعين :  
وقد أسست هذه الجمعية في سنة ١٩٤٢ للمعاون مع بقية دور تجارة الأثمار  
والمحاصيل ولغرض ضمان حقوق المستوردين الذين هم وحدهم يؤلفون عضوية  
الجمعية الاعتيادية . وقد سعت الجمعية للحصول على اعتراف والتمثيل  
الكافي للمستوردين الخاصين في الأجان الوزارية وقد باضلت أيضاً ضد نقاط  
كثيرة تتعلق بالاستيراد والتوزيع والآن تشبثت بجميع الوسائل الممكنة للعودة  
الى الاستيراد الحر بواسطة المستوردين .

٣ | جمعية الأثمار المحففة في لندن :

وتشمل هذه الجمعية جميع مستوردي التمور العراقية وهي بأذله اقصى  
الجهود للعودة الى الاستيراد الحر لان اعضائها يرون بان تجارة التمور قد  
ساءت جدا اثناء مدة الاحتكار وبان التمور قد فقدت جميع مزاياها في السوق  
الانجليزية القديمة التي كانت في مقدمة اسواق التمور العراقية لأكثر من مائة  
سنة .

ولهم في التجارة هيئة معترف بها اسمها جمعية مستوردي التمور (\*)  
رأسها المستر جون نورمان اجر - وهو مدير وشريك شركة اجرا .  
فورستروفرز المحدودة وتشمل هذه الجمعية عضوية جميع مستوردي  
التمور قبل الحرب .

وقد سبقت الإشارة الى توصيات اللجنة الفرعية المنبثقة عن اللجنة  
الاقتصادية البريطانية العراقية (أيلول - تشرين الأول ١٩٥٥ بلندن) . وهاتنا  
ندرج في ادناه تفاصيل اقتراحات الوفد البريطاني حول العاش تجارة التمور

ه كان السيد اسماعيل الشيخ علي ممثلاً للجمعية التمور حتى اواخر عام ١٩٥٤  
وقد كانت الجمعية تدفع له راتباً شهرياً قدره ١٥ ديناراً .

في سوق انكلترا واسواق القارة الاوربية .

ومما يجدر ذكره أنه قد أجريت مفاوضات بين شركة اندروير (محتكرة اسواق تمور البصرة حتى عام ١٩٥٢ ) وبين شركة التمور العراقية المحدودة ( محتكرة تمور البصرة حتى عام ١٩٥٨ كما سيحيى الذكر ) حول سوق المملكة المتحدة البريطانية وهذه بعض النقاط :

( ان الطلب في بريطانيا مقسوم بين التمور المكبوسة بالسيلوفين وبين التمور المكبوسة بالجلية - بينما كميات جديدة بالذكر يجري اعادتها كبسها في بريطانيا من قبل الشاري . وينبغي ان يكون من أهداف شركة التمور العراقية ان تسعى تدريجياً الى زيادة كبسها بالسيلوفين مما يتفق مع حالة السوق وما ينتيجة السعي لسد الطلبات بالتمور المعبأة ( سيلوفين ) الى هذه المملكة بالتمور المكبوسة بالسيلوفين بالبصرة .

ويطلب بعض مستوردي كبس السيلوفين ان يكون الكبس بعلاماتهم الفارقة ولا بد من تشجيع هذا الطلب لأن ذلك يسهل عقد الصفقات سلفاً . ويقوم الشاري بعقد مقابلة مع صاحب الامتياز حوالي كانون الثاني وشباط من كل سنة بكمية معينة من كبس السيلوفين وفي الوقت نفسه يقوم صاحب الامتياز بشراء الكميات اللازمة من مواد التغليف ويطبعها بصورة لائقة كما يرتضيها الشاري ويشحنها الى البصرة . ومما هو جدير بالاهتمام أنه يجب ألا يتأخر تعاقد المقاولات بعد شباط وذلك لضرورة طبع مواد التغليف وضمان وصولها الى البصرة في الوقت المناسب لاستعمالها في الكبس .

وتقدر الكمية التي تستهلكها المملكة المتحدة في الوقت الحاضر بحوالي ٢٠٠٠ طن . ويجب بذل الجهود بعدم تجاوز هذا الحد في شحنات التمور . وطالما كان الامتياز موجوداً والشارون واثقون من ان التمور ستشحن فانهم سوف لا يثيرون انفسهم سلفاً بشراء صفقات جديدة بالذكر من تمور



كبس الجملة لا كتفائهم وبانتظار وصولها وفسح المجال لبحثها محلياً .  
هذا ، وتباع التمور في المملكة المتحدة بواسطة دلالين دائمين يتقاضون  
عمولة قدرها ٥ و ١٪ من البائعين (\*) .

وندرج في أدناه مقترحات اللجنة الاقتصادية البريطانية العراقية  
لتحسين تجارة التمور في السوق البريطانية والأوربية :

### أولاً - تجارة التمور

#### أ - التمور المتبقية

إن أهم مشكلة تعترض تصريف التمور العراقية في سوق بريطانيا هي  
بقاء كميات كبيرة من المواسم السابقة لدى شركة أندرووير في انكلترا .  
ويقترحون إيجاد وسيلة للتخلص من هذه التمور ليتسنى تصريف التمور الجديدة  
بكميات وأسعار مناسبة .

#### ب - التمور المرفوضة

هناك تمور مصدرة الى بعض الاسواق العالمية وبالتخصيص المرفوضة  
من قبل كندا والتي اعيد تصديرها الى بريطانيا وبعض الاسواق الاوربية . ففي  
السابق كانت انكلترا هي المسيطرة على التمور في الاسواق الاوربية وعندما  
كانت التمور ترفض في انكلترا كان يعاد تصديرها الى اوربا اما الان فقد أصبحت  
القضية بالعكس . لذلك فهم يقترحون إيجاد طريقة لمنع تصدير التمور المرفوضة الى  
اسواق انكلترا وأوربا . لما في ذلك من تأثير على التمور الأخرى وأسعارها .

#### ج - تصريف التمور

إن شركة يونيلفر مستعدة لتصريف التمور العراقية في سوق انكلترا  
وأوربا لحساب الجمعية والشركات العراقية الأخرى بموجب عمولة يتفق عليها

\* وهذه المناسبة مما يجدر التنويه به أن العمولة التي كانت تدفع الى وكلاء  
السعي في لندن في سنة ١٩٣٨ : عمولة البيع ٣ و ٥٪ ومصروفات تربية وبرقيات  
٥ و ٠٪ ، وقد تكون شركة أندرووير مستعدة للقيام بهذه الخدمات لحساب  
شركة التمور العراقية المحدودة في الوقت الحاضر .

ويقيمون بأن في امكانهم تصريف حوالي (٢٠) الف طن من التمور في هذه الاسواق على الوجه التالي - (٤٠٠٠) طن الى المانيا و (١٥٠٠) طن الى بلجيكا و (١٤٠٠٠) طن الى هولاندا و (٤٠٠٠) طن الى الدول الاسكندنافية و (٥٠٠٠) طن الى امكترا . والسكينة الباقية تصرف على الاسواق الاوربية الاخرى . وهم يرغبون في اجراء المباحثات بهذا الشأن .

ثانيا . - امعاء .

(أ) - الصحف والمجلات

لا يعتقدون بمجدوى الاعلان في الصحف والمجلات لان القارئ لا يلتفت الى مثل هذه الاعلانات فيها وان اية مبالغ تصرف في هذا الحقل تكون بدون فائدة .

(ي) - المعارض

يؤكدون وجوب الاشتراك في المعارض وبخاصة في معرضين الاول - معرض البيت النموذجي (Ideal Home Exhibition) الذي يقام في آذار من كل سنة . والثاني معرض الغذاء البريطاني British Food Exhibiton ويقام في شهر آب من كل سنة ويؤمن هذين المعرضين مئات الالوف من الشعب البريطاني ، وخاصة ربات البيوت ، حيث يطمعون فيه على احدث الفرش والاثاث ومواد الطبخ وانواع المأكولات . ويكلف الاشتراك في هذين المعرضين حوالي (٤٠٠٠) دينار . على ان توزع التمور فيه مجانا لحد ما قيمته (١٠٠٠) دينار بالإضافة الى نشرات صغيرة جذابة .

(ج) - السينما :

يحسن عمل فيلم يستغرق عرضه ١٠ دقائق مع الاخبار بطريقة ملذذة لمشاهدة . ويكلف عرض مثل هذا الفيلم لمدة (٣١) اسابيع سينما حوالي (١٠ و ١٠٠٠) دينار . ويفترحن عند عرض هذا الفيلم توزيع تمور مجانا في سبيل للنداء والتعريف .

#### (د) - المجالات النسيجية

يقترحون بث الدعاية في عدد من المجالات الخاصة بالنساء وهم مستعدون للاتفاق مع احد الطباخين الممتازين لعمل وصفة من طعام لذيذ يدخل فيه التمركمادة اساسية على ان تشر مثل هذه الوصفات كخبر لربات البيوت وليس كاملا .

#### (هـ) - التلفزيون

هناك صعوبة في بث الدعاية للتمور بالتلفزيون . اذ ان في انكلترا قسمين للتلفزيون ، حكومي وتجاري فالنوع التجاري مخصص للاعلانات ولا فائدة كبيرة منه حيث ان الناس ملت مثل هذا النوع من الاعلان وهم على الاكثر لا يلتفتون اليه . ويبقى القسم الحكومي وهذا يصعب الاعلان فيه . غير ان من الممكن عمل وصفات طعام لارشاد ربات البيوت الى صناعة نوع جديد من الاطعمة كما جاء في الفقرة السابقة ، ويجوز عندئذ السماح باذاعته بالتلفزيون الحكومي .

#### ثالثا - كبس التمر

انهم يعتقدون ان الكبس الحالي غير صحيح من الناحية العملية وليس من الناحية الفنية ايضاً اي من ناحية مدى رغبة المستهلك فيه . فضايع ان كثير من الناس يرغب في اكل التمر في السينما او في المحلات العامة ، غير ان الطريقة الحالية في الكبس وهو كبسه بكمية كبيرة لا تساعد على ذلك ؛ وعليه فهم يقترحون ايجاد طرق جديدة للكبس بحيث تساعد على تصريف التمور لهذه الاغراض . وهم يقترحون على سبيل المثال صف تمر بعلبة صغيرة بصوف لا تتجاوز الاربع تمرات معها شوكات ( سالي ) ومغلقة بالسيلوفين حيث يسهل اخراجها واحدة واحدة واكلها دون مسها باليد وما تتركه من المادة السكرية اللاصقة . ويقترحون بالاضافة الى ذلك استعمال علامة خاصة وطريقة



كبس خاصة لتفريقها عن التمور الناتجة في البلدان الأخرى .

#### رابعاً - العلف الحيواني

هناك مجال واسع لتصريف التمور لعلف الحيوان فمن المعلوم ان الماشية ترغب في قليل من الحلاوة في علفها وفي بعض المحلات يضيفون كمية من السكر الى العلف غير انه بالنظر الى ان التمور تحتوى على مادة سكرية كبيرة فقد قاموا بأجراء تجارب استعمال التمور البصرية في صناعة العلف واستكالا لهذه التجارب يقترحون :

(أ) - استعدادهم لايجاد اخصائي من شركة بونيلفر لأجراء دراسة والقيام بتجارب الاستفادة من التمور في صناعة العلف وتقديم نتائج دراسته في تقرير شامل على ان تتحمل الجمعية اجور سفره ومصاريف مكوثه في العراق (\*) .

(ب) عند اجرائهم تجارب صناعة العلف من التمور البصرية جابهتهم مشكلة صعبة وهي ان هذه التمور لينة ولزجة فكلما ادخلت في المكان تلتصق ببعض اجزائها وتسبب وقوفها عن العمل ( تجبير ) فيضطرون الى فك الماكينة وازالة ( الدبك ) منها وهذه العملية تكلف وقتا كبيرا ومصاريف كثيرة مما يجعلها عملية غير اقتصادية . لذلك فهم يقترحون تجهيزهم بطن واحد من تمور الزهدي الجسب المعبأ بالاكياس والمغلف بالجنفاص لاجراء التجارب عليه .

#### خامساً - الدبس

فيما يتعلق بالدبس افادوا بانهم لا مانع لديهم من الغاء رسم الوارد الكركي عليه غير ان الدبس العراقي يشكر ويصبح ما يسمى مولا سر المستخرج من مواد مختلفة وعليه رسوم كركيه ولا يمكنهم رفعها . فاذا تمكنت الجهات

---

ه جاء المستر ترميسون الى العراق واجرى التجارب الخاصة بعلف الحيوان .  
راجع موضوع تصنيع التمور في الفصل الخامس من هذا الكتاب

العراقية من إيجاد طريقة فنية للتفريق بين الدبس والمولاسز بحيث تقتنع بها الاوساط المختبرية التحليلية في بريطانيا بحيث تختلف عن مواصفات المولاسز وعندها تصبح قضية رفع الرسم عنه بسيطة وسينظر بها في حينه .

وها نحن نورد نص الفقرة السادسة من محضر جلسة مجلس ادارة جمعية التمور (\*) تعليقاً على التوصيات المذكورة آنفاً . وهذا هو النص :

### انعاش تجارة التمور في بريطانيا واورد بها

اطلع المجلس على المقترحات التي أبداهها الوفد البريطاني حول انعاش تجارة التمور في سوق انكلترا واسواق القارة الأوروبية الأخرى الى الوفد العراقي المالي الذي زار لندن مؤخراً [ ايلول - تشرين الأول ١٩٥٥ ] وبعد المداولة رحب المجلس كل الترحيب بالمقترحات المذكورة وأيد ضرورة الأخذ بها وتنفيذ ما يمكن تنفيذه منها بالسرعة الممكنة على الوجه التالي :

### (١) تجارة التمور

( أ ) التمور المتبقية - لقد كانت هذه التمور متبقية لدى شركة اندرووير من الكميات التي كانت مخصصة لبريطانيا في المواسم السابقة وحسب البيانات التي أدلى بها بعض أعضاء المجلس واعضاء وفد شركة تجارة التمور العراقية الذين زاروا انكلترا مؤخراً لم يبق من هذه التمور الا كمية ضئيلة جداً لا تتجاوز بضع مئات من الاطنان التي لم يبق لها تأثير مهم على تصريف التمور الجديدة في السوق المذكورة .

---

\* الجلسة الاربعون المنعقدة في ٢٤-١١-١٩٥٥ . مع العلم ان وزارة الاقتصاد صادقت على محضرها بكتابها المرقم ١٠٢٧٣ والمؤرخ في ٧-١٢-١٩٥٥ . وقد أوردنا هذا الموضوع في هذه المناسبة لاعطاء فكرة عابرة عن أعمال مجلس ادارة الجمعية عدا عن الموضوع أعلاه . ثم ان المفاوضات بشأن الدبس والمولاسز لا تزال جارية بين السلطتين العراقية والبريطانية .

(ب) التمور المرفوضة : ان المجلس يؤيد وجهة نظر الوفد البريطاني.

حول عدم إعادة تصدير التمور المرفوضة الى أسواق بريطانيا . غير انه من الناحية العملية يصعب على الجمعية او الشركة فرض مثل هذا الشرط على شركات التأمين بالإضافة الى أن مثل هذا الاجراء يجعل شركات التأمين تزيد أجورها على التمور زيادة كبيرة جداً لا قبل للشركة باحتمالها . ومع ذلك فان الجمعية ستسمى مع الشركة لضمان عدم إعادة تصدير التمور المرفوضة الى بريطانيا بالإضافة الى ان الجمعية قد اتخذت الترتيبات اللازمة لتبخير التمور بصورة متقنة جداً سواء كان في الحقول أو في المسكاس قبل السكبس وبعده وبهذه الطريقة يضمن عدم احتمال رفض التمور من قبل الاسواق المصدرة لها .

(ج) تصريف التمور : يرحب المجلس باقتراح استعداد شركة بونيليفر

لأجراء مباحثات حول تصريف التمور في اسواق بريطانيا وأوروبا وان المجلس يطلب من إدارة الجمعية بالاتفاق مع شركة تجارة التمور العراقية المحدودة لفتح المباحثات مع الشركة المذكورة ومفاوضتها حول هذا الموضوع «تم ذلك فعلاً».

(٢) الرعاية للتمور :

(أ) الصحف والمجلات : يتفق المجلس مع وجهة نظر الوفد بعدم جدوى.

الدعاية والاعلان في الصحف والمجلات .

(ب) المعارض : لقد قرر المجلس في الجلسة السابقة الموافقة على الاشتراك

بمعرض البيت المثالي في لندن . كما ان المجلس وافق في الفقرة الخامسة عشرة أعلاه على الاشتراك في معرض الغذاء البريطاني .

ج - د - هـ - الدعاية عن طريق السينما والمجلات النسائية والتلفزيون -

يرحب المجلس بهذا الاقتراح من حيث المبدأ ، وقرر تأليف لجنة من

الجمعية والشركة لغرض دراسة هذه المقترحات وتقديم توصياتهم عن الطريقة



الصحيحة لتنفيذها بالسرعة الممكنة وتخويل ادارة الجمعية الاستفسار من  
الجهات البريطانية المختصة حول هذه المقترحات وزيادة توضيحها .

### ( ٣ ) كبس التمور :

لقد عهد المجلس بهذا الاقتراح أيضاً الى اللجنة المؤلفة بموجب الفقرة  
السابقة . ووافق على الاجراء الذي اتخذته الجمعية بارسال نماذج غير مكتوبة  
من مختلف أنواع تمور البصرة مع كمية من (السلي) الى اسكترا لاجراء تجارب  
ايجاد طرق جديدة لكبس التمور حسب أذواق المستهلكين وحسب اقتراح  
خبراء وزارة التجارة البريطانية .

### ( ٤ ) العلف الجيراني :

يؤيد المجلس كل التأييد هذا الاقتراح وقد قامت الجمعية باعلام الجهات  
البريطانية المختصة بترجيحها بقدم الخبير في صناعة اللف من التمور  
واستعدادها للتعاون معه وبذل المساعدات اللازمة اليه لتسهيل مهمته . وقد  
وافق المجلس على الاجراء الذي اتخذته الجمعية بإعازها الى شركة تجارة التمور  
العراقية المحدودة بارسال طن واحد من تمور الحلاوي ( ابو خسيم ) لغرض  
اجراء التجارب عليها كما جاء في هذا الاقتراح .

### ( ٥ ) الدبس :

لقد اوعزت الجمعية الى مدير الشؤون الفنية في هذه المديرية والى  
شركة صناعات التمور المحدودة لاجراء ما يلزم فيما يتعلق بايجاد طريقة فنية  
ومواصفات ثابتة للتفريق بين الدبس والمولاسز بحيث تقنع الاوساط المختبرية  
في بريطانيا بها وذلك لغرض اعفاء الدبس من الرسوم الكمركية .  
ويجدر بالذكر ان المفاوضات لما تسفر عن نتيجة ما بعد .

واخيراً وليس آخراً كتبت جمعية التمور العراقية الى وزارة الاقتصاد العراقية قائلة ( اننا وان كنا نلتمس في الاونة الاخيرة محاولة السلطات البريطانية المساعدة في حل مشاكل التمور وتخفيض الرسوم على مااستورده منها وتقديم بعض الاوساط التجارية مقترحات لانعاش تجارة التمور في بريطانيا واوريا الامر الذي يشكرون عليه كثيرا ، غير ان هناك قضية واحدة نود ان تناوّلها بالبحث وهي التمور المصدرة لمقاصد صناعية او لاغراض علف الحيوان .

واخيراً قد رفعت الحكومة البريطانية رسم الوارد السكري على التمور العراقية المنزوعة النوى فقط غير ان التشبثات التي تقوم بها الجمعية والتجارب التي تجربها سواء كان بمعاونة السلطات العراقية او المؤسسات الرسمية والتجارب في الخارج لادخال التمور في صناعة العلف الحيواني وما يؤمل من نصريف كميات كبيرة من التمور لهذا الغرض وخاصة هنالك التجارب التي تقوم بها بعض المؤسسات البريطانية لانشاء مصانع في انكثرا لصناعة العلف الحيواني من التمور فيؤمل تصدير كميات كبيرة من التمور غير منزوعة النوى الى بريطانيا . ولما كانت هذه التمور غير مشمولة بقانون الاعفاء من رسم الوارد السكري فسيجعل قيمة هذه التمور مرتفعة نسبياً وهذا سرؤدي طبعاً الى ارتفاع تكاليف انتاج العلف من التمور مما يجعل اسعاره لا تتمكن من مزاحمة اسعار العلف المنتج من المواد الاخرى ، وبالتالي فشل المشروع من اساسه . لذلك رجحت جمعية التمور من وزارة الاقتصاد لاتخاذ الترتيبات اللازمة مع ممثلي الحكومة البريطانية لحل حكومتهم على اعفاء التمور العراقية غير منزوعة النوى المستوردة الى بريطانيا لاغراض صناعة العلف من الرسوم السكرية (\*)

يتبع جدول صادرات التور حسب الاقطار « من ٢٤٢ - ٢٤٦ »

الأقطار والممالك	معدل ١٩٤٥-١٩٥٤	معدل ١٩٥٠-١٩٥٤	الكمية بالاطنان القيمة بالدنانير	الكمية بالاطنان القيمة بالدنانير
حكومة الملايو	٢٠١	٤٦٥١	٤٢٥١	٦١٢١٦
			سنة ١٩٤٩	
الهند البرتغالية	٤٢٥١	٦١٢١٦	٨٩	١٢١٧
			سنة ١٩٤٥، ١٩٥٤، ٥٠	
قبرص	٥٨٩	١١٠٠١١	٢٠	٣٤٦
			سنة ١٩٥٠، ١٩٥١	
الصومال الفرنسي	٣٤٦	٦٧٠٦	١٥٠	٣٤٠٩
			سنة ١٩٤٩، ١٩٤٥	
برمودا	١٥	٣٩٦	١٥	٢٩٥
			سنة ١٩٤٩	
لبنان	١٥٥٨	٣٠٧٩٣	٦٨٦٦	٩٦٣٥٧
			سنة ١٩٤٦، ١٩٤٧، ١٩٤٨، ٤٩	
ايرلندة	٣٧٥	٨٣٧٥	٧٨	١٥٣٧
			سنة ١٩٤٦، ١٩٤٨، ١٩٤٩، ٤٩	
سويسرا	١٥٤	٢٣٨٣	...	...
هنغاريا	...	...	٣٠٩	٧٢٧٤
			سنة ١٩٥٣	
البرتغال	٣٧	٨١٤	٤٤	٧٨٣
			سنة ١٩٤٨	
جيكوسلافيا	٢٧	٦٢٢	...	...
			سنة ١٩٤٧، ١٩٤٩	



الأقطار والممالك	معدل ١٩٤٩-١٩٥٥	معدل ١٩٥٤-١٩٥٠	الكمية بالأطنان القيمة بالذناير	الكمية بالأطنان القيمة بالذناير
أوروغواي	...	...	١٢	٢٢٨
			سنة ١٩٥٠	
جزائر الفلبين	...	...	١٢١٩	٢٣٩٩٩
			سنة ١٩٥١	
الحبشة	...	...	٢٠٠	٣٢٢٦
			سنة ١٩٥١	
بيجريا	...	...	٢٦٠	٤٤١٨
			سنة ١٩٥٤، ١٩٥٢	
افريقيا الغربية				
البرتغالية	...	...	٣٩	٧٢٦
البرازيل	...	...	٤٤	٩١٦
			سنة ١٩٥٠، سنة ١٩٥١	
كونغو البلجيكية	...	...	٣٨	٣٥٤
			سنة ١٩٥١	
ساحل الذهب	...	...	٢٠	٣٦٤
			سنة ١٩٥١	
الباكستان	...	...	٨٦٣٥,٥	٣٠٢٧٧٥
ليبيا	...	...	١١٩	١٥٢١
			سنة ١٩٥٤، ١٩٥٠	
فرموزا	...	...	٢٢	٣٨٧
			سنة ٥٤، ٥٣، ٥٢	

الآقطار والممالك	معدل ١٩٤٥-١٩٤٩	معدل ١٩٥٠-١٩٥٤	الكمية بالأطنان القيمة بالدنانير	الكمية بالأطنان القيمة بالدنانير
اسبانيا	٠٠٠	٠٠٠	٧٢	١٤٥٢
			سنة ٥٤,٥٣,٥٢	
كوريا	٠٠	٠٠٠	١٠٠	١٨٦٥
			سنة ١٩٥٣	
افريقيا الغربية				
البريطانية	٠٠٠	٠٠٠	٦٥	١١٤٤
			سنة ١٩٥٤	
جمهوريات الاتحاد				
السوفيتي	٠٠٠	٠٠٠	٢٢٦٩	٢٠٧٣٤
			سنة ٥٤,٥٣,٥٢	
البلدان الأخرى	١٦٩٩	٢٨٣٨٩	١٢٥	١٧٢٢
المجموع	١٨٨٦١٣	٤٠٠٢٢٧٥	٢٥١٠٤٨	٤٤٥٨٧٤٢

عور الى اسواق السورينونيوات

١٥ كسنة:

يبدأ من جدول تجارة التمور حسب الاقطار المستوردة للحقبة الواقعة بين ١٩٤٥ و ١٩٥٤ ( ص ٢٤٢-٢٤٦ من الكتاب ) ان معدل ما استوردته كندا كمعدل لعشر السنوات المذكورة هو ( ٦٨٥١ ) طن وبقيمة ( ١٤٣٦٥٤ ) ديناراً ... ويجب ان يؤخذ بنظر الاعتبار أن انواع التمور التي يستهلكها سوق كندا هي الحلاوى والخضراوى والساير . وجميعها مكبوسة في الصناديق .

ومما يجدر ذكره ان الرسم الكركي على التمور العراقية عبارة عن سنت واحد عن كل لبيرة ( ٦٠٠ و ٥٠ دينار عن كل طن ) ، او ما يعادل ١٢ و ٥ من قيمة سيف تورتنو .

ومما يؤسف له انه حدث في موسم ١٩٥٤ / ١٩٥٥ أن رفضت السلطات الصحية الكندية استلام كمية من التمور العراقية بلغ مقدارها ( ١٠٧٩٥٩ ) (\*) صندوقا على اساس انها كانت ملوثة بحشرات السوس .

ومما لا شك فيه ان هذه القضية قد اساءت كثيرا الى سمعة التمور العراقية في السوق الكندية وقد تعدت المسألة الناحية المادية الى الخسارة المعنوية وازادت في سوء الدعاية لثمورنا في الاسواق الاوربية في الوقت الذي يجب على الجميع السعي للقضاء على النكسات والدعاية السيئة التي هي وليدة الاهمال وعدم الاكثرات .

ومما لامرية فيه ان تلك التمور الملوثة بالحشرات الميتة ( حشرة السوس ) كان لابد من تبخيرها قبل كبسها فضلا عن العناية بنظافتها وعزلها عن التمور المصابة بالحشرات قبل الكبس .

ويلاحظ على الاحمال بأنه تحصل مزاحمة شديدة من التمور الإيرانية ( مستوردة من قبل جو عيسائي ) وهي في وضع ملائم خاص بسبب انخفاض كلفتها الاصلية ، اذ ان الشحنات الكبيرة نسبيا التي شحنت من حاصلات التمور العراقية لموسمي ١٩٥٠ / أو ١٩٥١ كانت مقرونة بشحنات هامة من التمور الإيرانية .

والمتوقع بأن باستطاعة هذه السوق ان تستهلك ١٥٠٠ و ١٥٠ صندوق من حاصلات موسم ١٩٥٦ .

كانت شركة اندرووير قبل بضع سنوات خلت مستوردة التمور الوحيدة

\* كتاب شركة اندرووير بتاريخ ٢٨-١-١٩٥٥



الى كندا وان وجود بائع واحد للتمور العراقية في كندا كان سببا لحد ما  
لمكافحة مزاحمة التمور الايرانية.

وقد يسهل على الشاري تشخيص التمور العراقية بارتباطهم بشركة اندرووير  
وهذه الحالة قد لا تيسر اذا كان هناك عدد كبير من المستوردين. وعليه يقترح  
بأنه في صالح الشركة العراقية ان يكون لها مستورد واحد في كندا وان شركة  
اندرووير مستعدة لأن تستمر في ترويج وتصريف التمور في كندا. وبسبب المزاحمة  
الايرانية وانخفاض كلفة تمورها دون التمور العراقية فان ارباحها تتأثر كثيرا  
من جراء ذلك.

وبهذه المناسبة نذكر ان السائر الايراني الممتاز مرغوب عند الكنديين  
ويفضلونه على الخلاوي العراقي.

#### اتحاد جنوبي افريقيا

يبدو من الاحصائية المذكورة في اعلاه اعلاه (ص ٢٤٤) ان معدل  
استيراد الاتحاد من التمور العراقية خلال ١٩٤٥-١٩٥٤ قد بلغ (١٣٤٨) طن  
وبلغت القيمة (٢٢٨٦٧) ديناراً.

ويجب ان يلاحظ ان تصدير التمور العراقية الى اتحاد جنوبي افريقيا  
في السنوات الاعتيادية يزيد على ١٥٠٠ طن ومكبوسة في صناديق يبلغ عددها  
(٧٠٠٠) صندوق من تمور السائر والخضراوي.

ومما هو جدير بالاشارة ان شركة اندرووير (التي كانت تحتكر هذا  
السوق من ١٩٥٢) (\*) اعتبرت جنوبي افريقيا من الاسواق التي استثنيت من  
تصدير المحسنة المكبس اليها، لذلك كان يستحيل عرض تمور اي محل آخر  
فيها عدا تمور شركة اندرووير.

---

(\*) كتاب شركة اندرووير المؤرخ ٢٥-١-٩٥٠ الملحق باتفاقية احتكار  
بيع تمور البصرة للسنوات ١٩٥٠-١٩٥٢.

وبناء على توصيات شركة اندرووير (\*) الى شركة تجارة التمور العراقية المحدودة يلاحظ بأنه - على الأكثر - تسود هذه السوق نفس الحالة التي تسود سوق نيوزيلاندة (\*\*) وللمستوردين بعض الحرية في اختيارهم الاستفادة بما لهم من العملة الأجنبية . ويقدر اعتياديا الطلب على التمور بين ١٥٠٠ - ٢٠٠٠ طن . ولكن في الظروف الحاضرة لا ينصح نركون الى شحن أكثر من ١٢٥٠ طناسنويا وفي هذه السوق تتعاطى شركة اندرووير مع المستوردين الفعليين إما مباشرة واما بواسطة بيوتاتهم التجارية في لندن ويسمح لهم بقطع قدره ٣ بالمائة .

#### سوق استراليا ونيوزيلاندة :

بلغ معدل استيراد استراليا ١٩٤٥ - ١٩٥٤ ) من التمور العراقية ( ٤٢٣٥ ) طن و اقيامها ( ٨٠٠٣٩ ) ديناراً .

والانواع المصدرة اليها هي تمور الهير والحلاوي والخضراوي المكبوسة في الصناديق .

ومما هو جدير بالذكر ان سوق استراليا ونيوزيلاندة ( وكذلك سوق اتحاد جنوبي افريقيا ) من الاسواق التي ترغب في استيراد التمور المحسنة المكبس لاسيما المكبوسة منها في السيلوفين مع العلم بأن عدم تصدير هذا للصنف معناه افساح المجال لتمور كاليفورنيا وايران لدخول هذين السوقين بالرغم من ارتفاع سعر الاولى وعدم جودة الثانية ( بالقياس مع الانواع العراقية ) .

« يحسن بنا ان نذكر انه قد جرت غرس النخيل في واحة « هنكربز » في منطقة « بشانلاندة » حيث تم غرس / ١٤٠٠ / نخلة حاملة التمر و / ٢٠٠ / نخلة ويبدو ذلك ناجحاً .

(هـ) ان الاستيرادات الى هذه البلاد مقننة بقرار حكومي على اساس قيود التحويل الخارجي .

وبما هو جدير بالإشارة ان الحكومة الاسترالية تتبع منذ نحو سنة  
سياسة تخفيض كميات البضائع والسلع المستوردة من الخارج نظراً لتدهور  
حسابها الجاري من العملة في لندن . وفقاً لهذه السياسة فانها قد صنفت عمورها  
تحت حرف ١ ومعني ذلك تخفيض ١٥ بالمائة من مجموع اقيام المستوردات  
من هذا الصنف وذلك قياساً بمعدلات السنة المنتهية في ٣٠ حزيران سنة ١٩٥١  
وقد كانت قيمة التور المستوردة الى استراليا عبارة عن ٣٨٦٩ طن  
خضراوي بالصناديق و ١١٨٧ طن ساير بالصناديق و قيمتها في تلك السنة ( ٢٦٢٠٠٠ )  
جنيه استرالي ومعني ذلك ان الاستيرادات السنوية من التور العراقية الى  
السوق الاسترالية سوف لا تتجاوز ( ٢٢٣٠٠٠ ) باون استرالي ( ٢٢٥٠٠٠ )  
دينار عراقي ( \* ) .

وعلى كل حال يمكن القول بأن الميزان التجاري ( بين العراق واستراليا )  
يبدو دائماً بجانب استراليا ويبدو ذلك واضحاً من الجدول الآتي :

السنة	الاستيرادات بالدنانير	الصادرات بالدنانير	منها تور	الكمية طن	القيمة دينار
١٩٥٠ التقويم	١٣٧٥٠٦	٥٩٣٨٩	» »	٥٠١٣	٩٥٣٩٠
١٩٥١	٢٩٠٣٥٦	١١٥٩٣٥	» »	٥٨٧٩	١١٤٩٤٣
١٩٥٢	٢٩٩٠٠٢	٥١٥١٥	» »	٢٧٣١	٥١٥١٤
١٩٥٣	١٨٨٦٠٧	١٠٠٩٧٧	» »	٤٦٨٥	١٠٠٩٧٧
١٩٥٤	٤٩١٦٠٩	١١١٤٦٨	» »	٥٢٣٤	١١١٤٦٨

لذلك لابد من اتخاذ خطوات جدية بالاساليب الدبلوماسية لرفع القيود

• كتاب الخارجية العراقية الى السفارة البريطانية ببغداد رقم ق - ١٩٩٠ -

١٩٦٦-١٠١-٢٨٦٠٩ وتاريخ ٩-١٠-١٩٥٥ .



عن التمور العراقية سيما وان العراق أخذ يستورد منذ ١٩٥٥ الخنطة الاسترالية .  
وهكذا فان التمسك بمبدأ مقايضة اثمان المستوردات من الخنطة من استراليا  
بأثمان المصدر من التمور اليها هو المبدأ السليم .

أما سوق نيوزيلندة ، فسوق هو الآخر من اسواق تمور البصرة حيث  
تصدر اليه تمور الخلاوي والخضراوي والساير المكبوسة في الصناديق .  
وقد بلغ معدل كميات التمور وأقيامها المصدرة الى نيوزيلندة بين  
١٩٤٥ و ١٩٥٤ زهاء ( ٢٧٨٣ ) طن و ( ٤٦٤٧٢ ) ديناراً على التوالي .

ويلاحظ ان شركة اندرووير كانت تبسج الى المستوردين الفعليين وتخصم  
لهم قطعاً قدره ٣٪ ومثل ذلك هو الى شركة تجارة التمور العراقية المحدودة .

### سوق الهند

يعتبر سوق الهند أهم اسواق التمور العراقية حيث يستهلك نحواً من  
٢٥٪ من مجموع صادرات التمور العراقية من حيث الكمية والقيمة .  
ويدلنا أحصاء صادرات التمور - سب الأقطار لعشر السنوات الاخيرة  
( ١٩٤٥ - ١٩٥٤ ص ٢٤٧ ) ان المعدل السنوي لاستيرادات الهند من التمور  
قد بلغ ( ٦٠١٠٩ ) طن بقيمة معدلها ( ١٢٤٤٤٨٦ ) ديناراً .

ومما هو جدير بالذكر ان أنواع التمور المصدرة الى سوق الهند هي  
تمور الزهدي بالدرجة الأولى ثم السائر وقليل من الجبجاب الى جانب بعض  
التمور المحسنة الكبس . مع العلم ان الطبقة المستهلكة للتمور العراقية هي  
الطبقة الفقيرة . ومن الممكن أن يزداد استهلاك التمور في الهند اذا ما وجهت  
العناية نحو طرق الكبس بحيث يؤدي الأمر الى اجتذاب الطبقات المتوسطة  
لاستهلاك التمور المعروضة بكيفية جذابة حيث يلاحظ بأن هذه الطبقة عزوفة  
جداً عن التمور المكبوسة بالخصاف .

ولأجل اجتذاب الطبقات المتوسطة لاستهلاك التمور يجب التركيز حول

كبس التمور في السيلوفين والسكراتون . ويجب ان يصحب ذلك بالطبع عرض طيب جذاب ودعاية واسعة ليدرك المستهلك أهمية التمور الصحية والغذائية ، وهذه ناحية غير متوفرة في الاسواق الهندية مع الاسف .

أما بشأن منافسة التمور الأخرى للتمور العراقية في الاسواق الهندية، فيمكن القول بأنه لا توجد منافسة حقيقية ذات بال في هذا الباب . إلا أنه وبالرغم من ذلك نجد ان هنالك تموراً مستوردة من خرمشهر الايرانية ومن مسقط ومن تونس ولكن بكميات زهيدة لا يمكن ان تقاس بالتمور العراقية .

ويلاحظ بأن هنالك منافسة بين تمور الخلاوي العراقية وتمور الخلاوي الايرانية المستوردة من خرمشهر . وقد بيع الخلاوي العراقي ( سيف بومباي ) بسعر ٢١ روبية للحلانة ( ٥٠ كيلو ) والخلاوي الايراني بسعر ٢٢ روبية ( الروبية تساوي ١٠٠ فلس ) للحلانة ( في سيف بومباي ) لموسم ١٩٥٤ - ١٩٥٥ .

أما اسعار المفرد في الهند ( موسم ١٩٥٤ / ١٩٥٥ ) \* فكانت كالآتي :

تمور الخصاف - ٦ آتات ( ٣٨ فلس ) الميبرة، تمور علامة البطة ( كبس محسن ) ٢/٤ روبية ( ٢٣٠ فلس ) .

تمور الخصاف الايرانية - ٦ آتات الميبرة، التمور التونسية ( كبس محسن ) ٢/١٠ روبية . وكانت اسعار الجملة ( موسم ١٩٥٤ ) ١٩٥٥ ) كالآتي :

الزهدى ١٤/٨ روبية للمن ( البنغالي ) الواحد، الجبيجاب ٢٠٠ - ٢١٥ روبية للمن ؛ برم ٣٧٥ - ٤٠٠ روبية للمن . أما الرسم الكركي فيبلغ بالنسبة لتمور الخصاف والاكياس وما شاكل - ١٣ روبية لهندرويت الواحد ، في حين انه بالنسبة للكبس المحسن ٣٥ روبية لهندرويت .

ويبدو من هذا ان الرسم المفروض على التمور المكبوسة كبس محسنه عال جداً يبلغ زهاء ثلاثة اضعاف نظيرتها على التمور المكبوسة في الخصاف

والاكياس . وهذا الذي لا يشجع الطبقات المتوسطة والغنية على الاقبال على  
التجارة العراقية . ولا بد من اتخاذ السلطات العراقية المسؤولة خطوة انجائية  
فعالة من اجل تخفيض الرسوم الكركية على الكيس الحسن .

ولاجل أن نعطي صورة حية لحالة التجارة العراقية في السوق الهندية ،  
نذكر بأن اسعار تصدير التمور للهند رويت الواحد خلال شهري اذار ونيسان  
١٩٥٦ لتمر الزهدي كانت كما يلي :-

أ- التمور المعبأة بالخفاف وهي بصورة رطبة ومكبوسة بالضغط ووزن  
كل قطعة صافي خمسين كيلو ومغزنة تغليظاً ثانياً بالخفاف لغرض التصدير هي  
٨٥٠ فلساً للهند رويت سيف بومباي وهو سعر تجزئ التمور للمصدرين من  
العراق وهم يضعون على ذلك عمولة قدرها ٢ بالمائة من قيمة التمور عند ما يكون  
التحميل لحساب المستورد الهندي .

ب - لم تصدر الى الهند التمور غير المزوعة النوى في الكياس البوفين  
وعلب الكارتون داخل صناديق الخشب .

- كذلك لم تصدر التمور غير المزوعة النوى والرطبة في اوعية اخرى

للهند .

اما اتجاه اسعار التمور المعدة للتصدير من العراق خلال شهري اذار  
ونيسان الى الهند فقد كانت ثابتة وليست هنالك اية مضاربة حولها تؤثر  
على اسعارها صعوداً او هبوطاً نظراً لقيام شركة تمور المنطقة الوسطى المحددة  
(وهي شركة تصدير تمور زهدي المنطقة الوسطى الى خارج العراق) بتحديد  
اسعار معتدلة واحدة الى كافة المصدرين - والمستوردين عراقيين واجانب - على  
السواء (\*) .

\* كتاب جمعية التمور رقم ١٣٨٠ وبتاريخ ٢٠/٥/١٩٥٦ (معلومات الى  
آخر ساعة قبل صدور الكتاب) . وبالأخص ان معتمد شركة تجارة التمور  
العراقية المحدودة في بومباي هو السيد عبد الرحمن البسام وكذلك شركة تمور  
المنطقة الوسطى وجمعية التمور



وجدير بالاشارة انه منذ ان تسلمت شركة تجارة التمور العراقية وشركة تجارة  
تمور المنطقة الوسطى المحدودتان زمام تجارة التمور العراقية ، وهما تبدلان  
فاية جهودهما لتصرف التمور العراقية لاسيافيا يتعلق بأسواق الشرق الاقصى .  
ومن جملة ذلك ايضاً الاستاذ شكري صالح زكي المدير العام لشركة  
تجارة تمور المنطقة الوسطى الى اسواق الشرق الاقصى ( من ١٤-٤-١٩٥٦ الى  
١٥-٥-١٩٥٦ ) . وهما اننا نقبس الفقرات التالية من تقريره :

يمكن القول بأن بومباي هي الميناء الرئيس او الاوحد في استيراد  
التمور العراقية في الجمهورية الهندية . (\*)

ويلاحظ ان الاسواق الهندية لموسم ١٥٥٥-٥٦ قد أمتازت بزيارة  
استهلاكها للتمور العراقية . وتلخص اسباب ذلك بـ (١) ارتفاع سعر السكر  
في الهند في هذا الموسم حيث أن سعره فلاحتيادي هو (١٠)  
يجب ان تباع بأسعار رخيصة لانها تستهلك من قبل الطبقة الفقيرة  
والفلاحين في البنجاب .

روبيات للمن الواحد في حين انه بيع في هذا الموسم بسعر (٢٤) روبية  
للمن الواحد . و (٢) جودة التمور وجودة الكبس مما أدى الى زيادة الطلب  
عليها (\*\*) على ان يؤخذ بنظر الاعتبار ان المستوردين الهنود لا يرغبون في

---

\* تقرر الاستاذ شكري صالح زكي عن جولاته في اسواق الشرق الاقصى . ان  
بومباي هي مستقر مستوردي التمور العراقية الى الهند وعددهم ينو على العشرة  
وام هؤلاء التاجر ( الحاج عزيز وعبد الشكور اخوان ) و أ ف . بابوبائي  
الهندوسي . تاريخ ١٠-٥-١٩٥٦

\*\* وبمناسبة ذكر تجار الهند « للاستاذ شكري » يعتقد بأن نسبة التمور  
المتضررة التي وصلتهم هذا الموسم كانت اقل من ١ بالمائة بسبب طريقة  
التحميل في البواخر بينما كانت المتضررة في السابق تتراوح بين ١٠ بالمائة - ٣٠  
بالمائة من مجموع التمور المستوردة .

التمور المدبسة بل يريدونها ناشفة . و (٣) ثبات السعر طيلة الموسم ومرجع ذلك ثبات بورصة التمر ، مما جعل المستوردين للألمانيين بعدم الخسارة من جراء قيامهم باستيراد كميات كبيرة من التمر .

ومما هو جدير بالذكر أن التمر المستوردة إلى الهند تذهب إلى الاستهلاك البشري . وهناك شك في إمكان تصريف التمر العراقية . في سوق الهند للأغراض الصناعية لسببين هما أولاً - تحريم حكومة الهند للخمور وخوف السلطات المسؤولة من إمكان تسرب التمر التي تستورد للأغراض الصناعية إلى صنع الخمر بصورة غير مشروعة مما حدا بتلك السلطات ألا تشجع استيراد التمر لهذا الغرض . وثانياً - أن الرسوم الكركية وبقية المصاريف التي تستوفي عن التمر التي تستورد للأغراض الصناعية هي نفس الرسوم والمصاريف التي تدفع على التمر المستوردة لأغراض الاستهلاك البشري .

### سوق الباكستان

( كانت الباكستان في سنة ١٩٥٢ من أهم الاقطار التي تستورد التمر العراقية حيث بلغ مجموع ما صدر إليها في تلك السنة ( ٣٢٠٥٥ ) طناً مقابل ( ٢٣٢٦٧ ) طناً في سنة ١٩٥١ و ( ١٥٢٣٣ ) طناً في سنة ١٩٥٠ غير أنه في سنة ١٩٥٣ سارت الباكستان على سياسة تقليص استيراداتها بحجة قلة النقد الموجود لديها ومحافظة لميزان التجاري بينها وبين البلدان التي تستورد منها . وكانت التمر من أهم المنتوجات التي أصابها التقليل المذكور بضرر كبير حيث قلصت إلى ١٥٪ من معدل استيرادها في ثلاث السنوات المنصرمة فكانت النتيجة أن لم يصدر من التمر إلى الباكستان في سنة ١٩٥٣ سوى ( ٤١١٦ ) طناً . ولم تفد جميع الجهود الرسمية وغيرها المبذولة مع الباكستان لتغيير سياستها ولم تفد أيضاً جميع المقترحات التي قدمت من قبل جمعية التمر في حينه ومن جملتها مقايضة التمر بالمنتجات الباكستانية على أساس أن تمنح الحكومة الباكستانية

إجازات استيراد التمور العراقية مقابل تصدير الشاي الباكستاني الى العراق الى المصدرين العراقيين ليقيموا هم بأنفسهم بتصدير التمور وتصريفها في الباكستان على حسابهم الاستفادة من فرق العملة وتغطية هذا الفرق للخسارة التي يتحملها التاجر العراقي في تصريف الشاي الباكستاني غير المعروف في العراق بأسعار تقل عن سعر التكاليف نسبة الى اسعار أنواع الشاي الأخرى، غير ان الحكومة الباكستانية لم توافق على هذا الاجراء واصرت على منح الاجازات الى المستوردين الباكستانيين وعلى ذلك لم يجزأ احد من مصدري التمور العراقيين على القيام بمثل هذه العملية التي تكون خسارتها أكيدة .

وفي بداية سنة ١٩٥٤ جرت محاولات لعقد اتفاقية تجارية بين العراق والباكستان ينظم بموجبها التبادل التجاري غير انه لم تسفر هذه المحاولات عن أية نتيجة كانت بالنظر الى ان السلع الباكستانية المسموح بتصديرها عالية من حيث السعر وريئة من حيث النوع بمقارنتها بالسلع المستوردة من البلدان الأخرى . ولم توافق الحكومة الباكستانية على اقتراح العراق منح اجازات استيراد التمور الى العراقيين حيث يقومون بتصريف التمور في الباكستان على حسابهم ويشترون باقياما السلع الباكستانية وهكذا لم يتمكن العراق من تصدير اكثر من ( ٧١٠٤ ) اطنان من التمور في سنة ١٩٥٤ وفي نهاية تلك السنة اقترحت الحكومة العراقية انه بالنظر الى ان تصدير التمور الى الباكستان غير خاضع لنظام ( سي . دي . ثري ) ، وهذا يعني ان مصدر التمور العراقي غير مازم بحلب العملة الاسترلينية لقاء قفعة ما يصدره من التمور وان بإمكانه ان يستورد بما يتكون لديه من هذه الاقيام سلعا بااكستانية . فقد اقترحت الحكومة العراقية ان تقوم الجهات الباكستانية المختصة بجعل استيراد التمور الى الباكستان باجازات مفتوحة ورفع التجديد المفروض على كميات التمور المسموح باستيرادها اليها وعدم التزام المستورد من الباكستاني بفتح اعتمادات بأقيامها غير ان الحكومة الباكستانية لم توافق على هذا



الاقتراح وبيئت انها مستعدة للنظر في اقتراح المقايضة بالمنتجات الباكستانية باستثناء الشاي والجوت . فبيئت الجهات العراقية انه في حالة استثناء هاتين المادتين من مبدأ المقايضة فلا يبقى هناك منتجات باكستانية يمكن للعراق استيرادها والاستفادة منها مقابل التور المصدر .

وهكذا لم تجد جميع هذه المفارضات الطويلة عن اية نتيجة إيجابية واستمر استيراد التور الى الباكستان مقيدا ومحدداً كالسابق ولم تتجاوز الكميات المصدرة من التور الى الباكستان خلال سنة ١٩٥٥ الموسمية سوى ( ٢٧١٤ ) طنًا .

وفي نهاية سنة ١٩٥٥ وردت معلومات تفيد بان الحكومة الباكستانية قد أعلنت خططها للاستيراد في النصف الاول من سنة ١٩٥٦ أي من كانون الثاني لغاية حزيران ١٩٥٦ وأصدرت قائمة بالمواد والكميات المسموح باستيرادها ولم تدخل التور ضمن تلك المواد ومعنى ذلك عدم السماح باستيراد اي كمية من التور خلال النصف الاول من هذه السنة .

ويظهر ان الباكستان كانت حتى عهد قريب جداً تسير على سياسة القضاء التام على استيراد التور العراقية اليها . فبعد ان كانت تستورد ما يزيد على الثلاثين الف طن من التور العراقية في سنة ١٩٥٢ أخذت تحاول بشتى الطرق تقليص هذه الكميات فحددت أولاً استيرادها بكميات معينة ثم أخذت تماطل في منح اجازات الاستيراد وبعدئذ شملت التور المشحونة بالسفن الشراعية ضمن التحديد وأخيراً منعت استيرادها بالمرّة .

وبعد مداولات طويلة عريضة وعلى اثر التثبيثات الرسمية والشخصية سواء أكانت من قبل الجهات الرسمية مع السفارة الباكستانية في بغداد او من قبل سفارتنا العراقية مع السلطات الرسمية في كراچي تمخضت تلك المداولات والتثبيثات عن الترتيب الوارد باقتراح السكرتير التجاري في وزارة التجارة الباكستانية الذي لا يخرج في الواقع عن كونه استكمالاً لتلك السياسة كما

نوضحه أدناه :

لقد جاء في اقتراح الموما إليه ما يلي - « توافق الحكومة الباكستانية على استيراد التمور العراقية بمبلغ مليوني روبية سنوياً تدفع أقيامها بالروبيات الباكستانية وأن يكون موسم الحكومة العراقية استعمال هذا الرصيد لشراء البضائع الباكستانية عدا الجوت والقطن والجلود المدبوغة وغير المدبوغة والصوف والشاي والرز ومضنوعات الجوت وغيرها » . فإذا استثنينا جميع هذه المنتوجات من المقايضة فلا يتبقى سوى مواد يحتاج العراق الى قسم قليل وكمية ضئيلة منها سنوياً لا تتجاوز قيمتها قيمة بضعة عشرات من الاطنان من التمور .

فتبناء عليه وبالنظر الى العلاقات الطيبة التي تربطنا مع الباكستان ولما كان العراق لا يضع أية عراقيل او قيود على المستوجات الباكستانية المستوردة الى العراق وتنفيذا للعهود والمواثيق المبرمة بين البلدين وبخاصة الاتفاقية الاقتصادية المنبثقة من ميثاق بغداد وضرورة التعاون الوثيق بين جميع البلدان المشتركة فيه ، كان لا بد لسلطات الباكستانية من اعادة النظر في اقتراحها الاخير وذلك أما بالسماح بدفع قيمة التمور نقداً بموجب السكوتا المخصصة بالروبية الباكستانية الى مصدري التمور العراقيين او الاحتفاظ برصيد المبلغ لحسابهم لاستيراد المنتوجات الباكستانية بدون أي تحديد واستثناء كان (\*) . هذا وقد علم مؤخراً بأن رئيس الوفد العراقي في اللجنة الاقتصادية ( المنبثقة عن ميثاق بغداد والجمعية بظهران في آذار نيسان سنة ١٩٥٦ ) قد بحث مع رئيس الوفد الباكستاني موضوع تصدير التمور العراقية الى الباكستان وقد أبرق رئيس الوفد الباكستاني المذكور الى رئيس الوزارة الباكستانية بكراجي موصياً بمنح اجازات لاستيراد التمور العراقية بمبلغ مليوني روبية باكستانية ( ٢٠٠٠٠٠ دينار ) بلا قيد أو شرط .

• تقرير جمعية التمور شباط سنة ١٩٥٦

وقد تم الاتفاق حول ذلك ( أي السماح باستيراد التمور العراقية الى  
باكستان على أن تجمد أثمانها لحساب المصدرين العراقيين لقاء استيراد منتجات  
باكستانية عوضها . )

ولكن هذا الاجراء ليس عملياً ولا يأتي بالفائدة المرجوة منه اذا  
استمر استيراد البضائع الباكستانية لا يخضع الى أي تنظيم من جانب العراق  
ولا بد من أن تدفع أقيامها بالطريقة التجارية المتعارف عليها أي بفتح اعتماد  
بواسطة المصرف يدفع عند تقدير أوراق الشحن .

وما يجدر ذكره بهذه المناسبة ان الرسم الكرمي الباكستاني على التمور  
المكبوسة بالخفاف أو المعبأة بالاكياس يبلغ ٣٦٪ من قيمة التمر ( في هذه  
الحالة ١٠ روبيات للهندويت - دينار واحد ل ١١٢ ليرة ) . أما التمور  
المكبوسة في الصفائح والصاديق فيؤخذ عليها رسم كرمي بنسبة ٣٦٪ ايضاً  
من قيمة التمر ( التي تعتبر في هذه الحالة ٢٠ روبية للهندويت - ديناران ل ١١٢  
ليرة ) . كما تسوفي السلطات البلدية ضريبة بيع ( Purchase Tax ) مقدارها  
نصف آنه لكل روبية من مجموع القيمة والرسم الكرمي . كما تتحمل التمور  
مصاريف أرضية وحالة وتسليم ودلالة مقدارها روبية وأربع آبات للهندويت .  
وعلى العموم يتحمل الطن الواحد رسوماً ومصاريف مختلفة مبلغاً يتراوح بين  
١٠٠-١٢٠ روبية (\*) .

### سوق مصر

يعتبر سوق مصر من الاسواق المهمة الكبرى للتمور العراقية ، ويبدو  
من احصائية صادرات التمور العراقية ( ص ٢٤٣ ) ان معدل استيراد مصر

\* يجدر بنا أن نشير الى شيئين هما : (١) ان تمور بلوچستان وتمور منطقة  
« سكر » الباكستانية تمور رديئة والسكنها تباع بسعر الحلاوي العراقي . كما  
انها تنصج في أواسط حزيران .



(للعقبة ١٩٤٥ - ١٩٥٤) قد بلغ ٢٢١٧٦ طناً بقيمة ٣٧٨٩٥٤ ديناراً .  
والجدول المقارن التالي يبين صادرات التمور الى مصر خلال ثلاث  
سنوات تقويمية ( ملخصة من المجموعة الاحصائية لوزارة الاقتصاد ) .

أنواع التمور	سنة ١٩٥٣	سنة ١٩٥٤	سنة ١٩٥٥
الكمية بالاطنان	الكمية بالاطنان	الكمية بالاطنان	
حلالي	٥٥٥٥	٣٩١	٥٣٩
خضراوي	٥٥٥٧	٥٥٥	٥٥٥
ساير	٢٣٨	١٦٩	١٢١
رهدي	٢٢٦٤٥	١٧١٥٣	١٤٧٩٤
انواع أخرى	٥٥١٧٧	٥٥٥٩١	٥٥٢٤٥
المجموع	٢٣٥٦٧	١٧٨٥٩	١٥٦٩٤

أما الرسوم السكمركية التي تفرضها الحكومة المصرية على التمور العراقية  
فهي كالآتي :

- رسم قيمي      رسم اصلي
- ١ - عجوة ٨ بالمائة يضاف اليها ٢٥٥ ملجم عن كل ١٥٥ ك.ق
  - ٢ - أسعوات تزن ٥ ك.ق فوق ٨ بالمائة « « « « « ١٥٥٥ « « « « «
  - ٣ - « « أقل من ٥ ك.ق بالمائة « « « « « ٢٥٥٥ « « « « «
- يضاف الى الرسوم سائفة الذكر عوائد رصيف بواقع ١٥ - ١٠ من الرسم  
والاصلي ٢ بالمائة من قيمة الرسوم المحصلة كرسوم بلدية .

ومما يجدر ذكره ان التمور العراقية تفضل التمور المنتجة محلياً في  
مصر كثيراً ، وان اسعار العراقية تزيد ٢٥ بالمائة على اسعار التمور المصرية .  
كذلك تستورد مصر كميات قليلة من التمور السودانية التي ليس في وسعها  
منافسة التمور العراقية بأي حال من الاحوال .

### سوق سيلان

من ملاحظة الجدول المذكور سابقاً ( ص ٢٤٥ ) يبدو أن معدل استيرادات سوق سيلان من القمح العراقية للفترة الواقعة بين ١٩٤٥ و ١٩٥٤ قد بلغ ( ٣٣٢٦ ) طناً بقيمة ( ٦٢٦٩١ ) ديناراً .  
ومن تتبع تقرير المدير العام لشركة قمح المنطقة الوسطى المار الذكريبدو لنا ما يأتي :

١- تستهلك جزيرة سيلان كمية من القمح معدتها ( ٢٠٠ ) طن شهرياً وتزيد هذه الكمية في شهر رمضان فقط الى ( ٤٠٠ ) طن . وعليه فإن معدل ما تستهلكه الجزيرة هو حوالي ( ٢٥٠٠ ) طن سنوياً « ومعنى ذلك ان هذا دون الواقع بـ ٨٠٠٠ طن » . وان استهلاك القمح في سيلان يستمر طيلة اشهر السنة .  
٢- لا توجد أية قيود من قبل سلطات سيلان على استيراد القمح . وان الاذات تعطى لكل من يطلبها من المستوردين .

٣- الرسوم السكرية على القمح هي ٨٠ روبية لكل هندرويت وهناك مصاريف أخرى مختلفة ( ميناء ودلاية وحالة ومصرف سوق ) تبلغ روبيتين للطن الواحد او ما يعادل ( ١١ ) ديناراً .

٤- يباع القمح في الوقت الحاضر ( نيسان - مايس ١٩٥٦ ) بسعر ١٨ روبية للهندرويت ( سعر الجملة ) بينما تبلغ كلفته حوالي ( ٢١ ) روبية للهندرويت اي الخسارة ( حسب ادعاء التجار ) تبلغ ٦٠ روبية للطن الواحد . ومع ان هذه الارقام قد يكون فيها شيء من المبالغة الا ان وجود الخسارة ( وان كانت جزئية ) أمر مؤكد ، والظاهر ان سببه وصول باخرة واحدة تحمل ( ٥٠٠ ) طن مما ادى الى هبوط السعر . وهذا الهبوط يستمر الا عندما تكون هناك زيادة في العرض عن الاستهلاك البشري ( والعكس بالعكس ) .

٥- سعر المبيع بالمفرد في سوق كولومبو هو ( ٨ ) آتات للكيلو الواحد وهذا نفس سعر البيع في بومباي .

٦- ابدي عدة مستوردين استعدادهم لاستيراد (٥٠٠) طن إضافة ( اي زيادة على الكمية المتفق عليها مع شركة جيتا ) إلا انهم اشترطوا بيعها بسعر مخفض وقالوا ان قسما منها سوف يستعمل لأغراض صناعية ( صنع العلف الحيواني ) .

٨- يبلغ عدد مستوردي التمور في كولومبو أكثر من عشرين مستورد إلا ان معظمهم من القطع الصغير حيث يستورد كل منهم خمسة اطنان او عشرة اطنان في كل وجبة إلا ان هناك خمسة منهم هم الذين يستوردون معظم الكميات الواردة الى جزيرة سيلان .

١٠- يرغب المستوردون في سيلان ان تصلهم التمور المكبوسة في الخصاف وهي بحالة نشوج قام غير يابسة ( ولا يريدونها ان تسكون ( مدبسة ) ويفضلون الخصاف التي يكون طولها أكثر من عرضها .

#### سوق اندونيسيا :

يتراوح عدد سكان الجمهورية الاندونيسية بين ٧٥ مليون و ٨٠ مليون نسمة وجنهم من المسلمين الذين يهتمون باستهلاك التمور في شهر رمضان . لذلك يمكن اعتبار السوق من الاسواق المهمة للتمور العراقية لاسيما تمور الزهدي .

ويلاحظ في الاحصائية المذكورة آنفا أن معدل استيرادات اندونيسيا من التمور العراقية للمدة الواقعة بين ١٩٥٠-١٩٥٤ هو زهاء ٣٦٥٠ طنا و بلغت قيمتها ٦٠٤٢٨ دينار .

ويجدر بالذكر ان صادرات التمور العراقية لهذا الموسم ١٩٥٥-٥٦ قد بلغت زهاء ٦٠٠٠ طن ؛ وقد بيعت هذه الكمية من قبل شركة تجارة تمور المنطقة الوسطى المحدودة حصرا ( احتكاراً ) لاحدى الشركات الاجنبية ( جيتا ) التي استفادت كثيرا من الطلب الكبير على التمور العراقية بحيث حصلت على ربح لم تكن لتحلم به فيما لو اشتغلت بتجارة التمور العراقية عشر سنوات مريحة



متوالية ، وبهذه المناسبة نذكر أن الطريقة التي سارت عليها شركة تجارة تمور المنطقة الوسطى في بيع تمور زهدى الفرات على طريقه لاحتكارات الفردية لكل سوق من اسواقها طريقة خاطئة باعتراف الشركة نفسها . وذلك لأن معنى ذلك احتكار مزدوج ، إذ ان الشركة نفسها تحتكر جميع الاسواق ثم هي بدورها تبيع هذه الاسواق احتكاراً الى اشخاص آخرين فيؤدي الأمر الى ارهاق المستهلك من جهة ، ومن جهة اخرى الجهة المحتكرة الفردية هي التي ستحصل على فرق البيع في الوقت الذي كان يمكن أن يكون هذا الفرق للشركة العراقية نفسها . وقد علمنا ان الشركة قررت مبدئياً العدول عن خطتها المذكورة في موسم التمور المقبل .

#### اسواق الشرق الاوسط

وتشمل المملكة العربية السعودية والمملكة الاردنية الهاشمية والكويت وعمان والبحرين وسوريا وتركيا وايران . والجدول التالي يبين اهمية كل من هذه الاسواق ( معدل ١٩٥٠ - ١٩٥٤ )

السوق	الكمية بالطن	القيمة بالدنانير
المملكة السورية	٤١٢٦	٦٦٨٧٧
المملكة الاردنية الهاشمية	٨٣٤٤	١٢٧٥٢٥
الكويت	٩٢٦	١٩٧٢٨
عمان	١٦٧٨	٣٣٧٠٢
البحرين	٥٠٠	٩٣٣٧
سوريا	١٤٩٦٤	٢٢٠٨٥٩
تركيا	٣٦	٦٨٩
ايران	١٠٦	٢١٢٨

ملاحظة - كان معدل استيراد ايران ( للفترة ١٩٤٥ - ١٩٥٠ )

١٠٩٦ طناً بمبلغ ١٧٨٩٥ دينار . وهما انا نسجل ملاحظاتنا حول هذه

الاسواق :

## سوق المملكة السعودية :

يبدو من الجدول ان معدل ما استوردته المملكة العربية السعودية (معدل الحقبة بين ١٩٥٠ و ١٩٥٤) قد بلغ ٤١٢٦ طناً بقيمة ٦٦٨٧٧ ديناراً . ولكن مما يؤسف له حقاً ان شقيقتنا المملكة السعودية قد منعت استيراد التمور العراقية لموسم ١٩٥٥-١٩٥٦ لالشيء كما نعتقد سوى لاسباب سياسية بالرغم مما ابدته السلطات السعودية من عذر في قولها ( ان القيود التي فرضتها على استيراد التمور العراقية هي قيود وقتية اضطرت الى اتخاذها بسبب بوار محصولات البلاد ) (\*)

تركيا (\*\*)

ان جارتنا تركيا تفرض قيوداً شديدة على التمور العراقية هي اقرب الى المنع . وقد بلغ معدل المصدر من التمور ٣٦ طناً بقيمة ٦٨٩ ديناراً . لقد ذهبت سدى جميع التثبتات الدبلوماسية والاتصالات الرسمية والمعاهدات الاقتصادية وغيرها في حل الحكومة التركية على تبديل سياستها تجاه التمور العراقية وذلك بالتخفيف من القيود والرسوم المفروضة على التمور العراقية المراد تصديرها الى تركيا مما جعل امر تصديرها في حكم المستحيل - وفعلًا لم يمر منذ سنة ١٩٤٨ حتى الآن تصدير اية كمية الى تركيا . وتتلخص القيود المفروضة من قبل تركيا ( إلا المذكورة آنفاً ) على التمور العراقية بما يلي حسب أهميتها . -

( أ ) - الرسوم الكمركية الباهظة التي تبلغ ٥٥ ديناراً على الطن الواحد ومعنى ذلك ان الرسم المفروض يبلغ عشرة أضعاف قيمة التمور المصدرة مما

---

\* مذكرة مفوضية المملكة العربية السعودية رقم ٦/٥/٧٩٨٩ المعنونة الى وزارة الخارجية العراقية في شباط ١٩٥٦ .

\*\* راجع كتاب جمعية التمور رقم ٩٤ وتاريخ ١-٧-١٩٥٦

لا يشجع بأي حال من الاحوال على التصدير .

(ب) - الكشف عن التمور من قبل السلطات الصحية والكمركية  
كشفا ليس للتأكد من خلو التمور من الامراض وغيرها بل الغرض منه  
الحدود لمدة طويلة جداً مع البضائع الاخرى وفي اجواء غير ملائمة مما يؤدي  
الى تلفها، وعند قيام السلطات الصحية بالكشف عليها ترفض على اعتبار انها  
تالفة وليست صالحة للاستهلاك البشري . وفعلا جرى رفض عدة ارساليات  
من التمور بنتيجة هذه المعاملة مما حدا بالتجار الى الامتناع كلياً عن تصدير  
التمور الى تركيا .

(ج) - تحديد الكميات المستوردة بـ ( ٣٠٠ ) طن وحتى هذه  
الكمية الصغيرة لم يشجع التجار لتصديرها بالنظر الى ما سبق وبيناه في  
الفقرتين ( أ ) و ( ب ) أعلاه لرفض عدة ارساليات من التمور وبقائها في  
ميدان اكبس بانتظار التفتيش وتحمل التجار خسائر كبيرة بسببها .  
ان السلطات التركية تفرض هذه القيود بحجة حماية الفواكه المماثلة من  
مزاجمة التمور العراقية لها كالتين والزبيب - في حين ان العراق لم يفرض أية  
قيود على هاتين المادتين باعتبار انه ينتج مثلهما بالاضافة الى التمور التي تنتج  
بكميات هائلة .

قبناء عليه وبالنظر الى التسهيلات التي تلتقيها البضائع والمنتجات  
التركية المستوردة الى العراق وعدم فرض اية عراقيل او صعوبات تجاهها فانه  
لا بد من اثارة هذا الموضوع مع المسؤولين الاتراك وحملهم على التخفيف من  
هذه القيود اسوة بما تلتقيه المنتجات التركية المستوردة الى العراق .

ايران ( \* )

يبدو من الجدول ان معدل استيراد ايران ( ١٩٥٠ - ٥٤ ) هو ١٠٦

\* راجع التقرير السابق ص ٢٨٥



طناً بمبلغ ١٠٩٦ دينار وهذا ضئيل جداً .

لقد منعت الحكومة الإيرانية دخول التمور العراقية إليها منذ سنة ١٩٤٦ بموجب قانون صادر من قبلها يمنع استيراد التمور من الخارج حماية للتمور الإيرانية الناجحة فيها . وانما وان كنا نؤيد انتاج ايران للتمور بكميات لا بأس بها فان الواقع يثبت من احصائيات تصدير التمور الى ايران قبل سنة ١٩٤٦ بأن الشعب الإيراني وخاصة الساكنين في المناطق الشمالية المتاخمة للحدود العراقية قد اعتادوا على استهلاك تمور الزهدي التي لا تنتج في ايران حيث كانت ايران تستورد معدل خمسة آلاف طن سنوياً . وعلى اثر منع استيراد التمور العراقية ولما كانت الرغبة عليها شديدة من قبل الشعب الإيراني فقد اخذت كميات كبيرة منها تهرب الى ايران . غير انه في السنين الاخيرة اخذت دوريات الحدود والسلطات الكركنية تشدد الرقابة على الحدود ومنعت كلياً تهريب التمور العراقية الى ايران .

فمنعاً عليه ولغرض فسخ المجال امام منتوجات البلدان المشتركة بميثاق بغداد فانه لا بد من مفاوحة المسؤولين الإيرانيين لتترك باب استيراد وتصدير التمور بين العراق وايران مفتوحاً يؤمن كل من البلدين احتياجه من البلد الآخر دون فرض اية رسوم او قيود عليها

#### اسواق اوربا الاخرى

وتشمل المانيا وايطاليا وفرنسا وجيكوسلوفاكيا هذا عدا عن الاقطار والممالك الاوربية الاخرى المدرجة اسمها في جداول صادرات التمور (ص ٢٤٢ - ٢٤٦ وص ٢٦٣ - ٢٦٥) .

وبما يجدر ذكره انه لا بد من ملاحظة استهلاك هذه الاسواق في اعياد الميلاد ورأس السنة وضرورة ايصال التمور الى هذه الاسواق في هذه الاوقات ..

وها اننا ندرج في ادناه توصيات شركة اندرووير الى شركة التمور العراقية  
المحدودة بشأن هذه الاسواق .

المانيا :

يبدو من الاتفاق التجاري بين العراق والمانيا ان استيراد التمور الى المانيا  
محدود الى ما يساوي قيمة ٢٥٠,٠٠٠ باون استرليني سنويا او ما يتراوح باسعار  
اليوم بين ٣٠٠٠ - ٣٥٠٠ طن . وبديهي ان الاستهلاك منحصري في المانيا  
الغربية وقد تجابه بعض الصعوبة في تصريف هذه السكبة بمستوى الاسعار  
الحالية .

إيطاليا وسويسرا :

ان استهلاك هاتين المملكتين القليل محدود جدا من جراء توفر الأغمار  
الطازجة فيها . وان شحنات التمور العراقية قبل الحرب الى تريستا كانت معظمها  
وجهتها الى البلقان وممالك اوربا الشرقية المغلقة الآن في وجه التمور العراقية .  
لقد اتخذت لها شركة اندرووير في جميع الممالك الاوربية وكلاء يتعاملون  
في الأغمار المجففة يتقاضون منها عمولة قدرها ٢٥ بالمائة وهذه العمولة  
لا تشمل ضمان البيع سوى أن اوراق الشحن تسلم مقابل دفع اثمان البضائع  
إلى ذلك فان البيع يجري بواسطة دلالى لندن وتجارها . وينقضى الدلال  
جماعة قدرها ١٥ بالمائة والتجار « قطع » قدره ٣ بالمائة منه ٢٥  
بالمائة يدفعه تاجر لندن الى وكيله في القارة الاوربية . وطريقة البيع الى القارة  
الاوربية بواسطة تجارة لندن لها فوائدها الكبيرة منها :

(أ) انها تغذي وئام الشارين في لندن لسوق المملكة المتحدة البريطانية

(ب) تمنح ضمان اكبر للدفع .

وبديهي ان هذه الجماعات محتسبة على اسعار البيع .

ونظراً لأهمية سوق إيطاليا فانهما تستقضي فيما يأتي بعض مظاهر هذا السوق . هذا ولدى الرجوع الى الاتفاق التجاري المعتقد بين العراق والجمهورية الإيطالية في ١٢-١٩٥١ الذي أصبح نافذ المفعول من ١-٣-١٩٥٢ يظهر ما يلي : (١) .

١ - ان الاتفاق لمدة اثني عشر شهراً وقابل للتجديد لمدة سنوية بمائلة أي ان سنوات الاتفاق تبدأ من أول مارت لغاية شباط من السنة التي تليها ( المادة التاسعة ) وتعهد الفريقان بأن يمنحا عند الضرورة وبمقتضى القوانين والانظمة النافذة في الوقت الحاضر في بلديهما اجازات الاستيراد والتصدير للمواد المثبتة في الجدولين ( أ ) و ( ب ) الملحقين بهذا الاتفاق ( المادة الثالثة ) .

٢ - فعليه ووفقاً لنص المادة الثالثة من الاتفاق لا يحق لإيطاليا فرض قوانين أو أنظمة جديدة غير التي كانت نافذة عند الاتفاق وذلك بتحديد الاوزان التي يجب ان يستورد بها القمح او الدبس الى إيطاليا .

٣ - بموجب الجدول ( أ ) ( وفق المادة الثالثة وبدلالة المادة الرابعة ) ان الجمهورية الإيطالية ملزمة بمنح اجازات باستيراد تمور عراقية صالحة للأكل تصدر من العراق الى ايطاليا لا تقل عن خمسة آلاف طن ردس التمور العراقية بما قيمته ٢٠٠٠٠ ( عشرون الف باون استرليني ) وهذا كحد أدنى المواد الخامسة والسادسة والسابعة ) .

٤ - يفهم من الاتفاقية وموادها بصورة عامة والمادتين الرابعة والمادة الثامنة بصورة خاصة أن يكون منشأ التجارة اراضي كل من البلدين وعدم جواز إعادة التصدير إلا بموافقة الطرفين .

٥ - ندرج في اداء ما صدر خلال سنوات الاتفاقية من التمور :

\* كتاب جمعية التمور رقم ٣١٤ وتاريخ ٢٨-١-١٩٥٦



الدبس

الكمية بالطن

سنة الاتفاقية

من ١-٣-٥٢ لغاية شباط ١٩٥٣ ١٣٣٦

من ١-٣-٥٣ « « ٥٤ ٤٩١٩

من ١-٣-٥٤ « « ٥٥ ٣٩٣٢

من ١-٣-٥٥ « « ٥٥ أيلول ١١٨٠

من ١-٣-٥٥ « « ٥٥ ٢٧٢ باون (قيمة الدبس المصدر).

ومنها يتضح بأنه لم يصدر الى إيطاليا في أية سنة من سنوات الاتفاقية الكميات المتفق عليها من التمور وحيث ان إيطاليا قامت بفرض قيود على أوزان التمور العراقية المستوردة خلافا للاتفاقية كما جاء أعلاه ولم تمنح الاجازات اللازمة لاستيراد التمور والدبس لهذه السنة كان لابد من ان يطلب اليها تنفيذ الاتفاقية.

### هولندا وبلجيكا

وهما سوقان صغيران نسبياً واستهلاكهما كان سوياً زهاء ٥٠٠ طن سنوياً .  
وهما لاشك سوقان مفتوحان للعراصة الايرانية التي من شأنها ان تقلل الطلب على التمور العراقية .  
ونظراً لأهمية سوق هولندا في المستقبل ندرج فيما يأتي بعض ميزات هذا السوق :

كانت الحكومة الهولندية في أواخر عام ١٩٤٨ قد سمحت بدخول التمور العراقية اليها وقد تم عقد صفقات مهمة وبلغت كميات التمور العراقية المصدرة الى هولندا خلال ١٩٤٩ رقماً عالياً هو ( ٣٠٤٧ ) طناً ثم هبط التصدير في ١٩٥٠ هبوطاً قياسياً فأصبح ٣٠٨ طنّاً فقط (\*). وفي عام ١٩٥١ بلغ ٣٠٧ طنّاً وعام ١٩٥٢ بلغ ( ٢٩٥ ) طنّاً وفي ١٩٥٣ بلغ ( ١٧١ ) طنّاً . وكانت

\* سافر وفد جمعية التمور الى بلجيكا وهولندا عام ١٩٥٠ لغرض الدعاية .

الاقيام الى هولندا في ١٩٤٩ (١٨٥٧٥) ديناراً فأصبحت عام ١٩٥٣ (٣٩٢٤) ديناراً فقط . ان هذا الهبوط المريع في تصدير التمور العراقية الى هولندا لم تدرس عوامله ولم يجزأى تحقيق شامل لبيان اسبابه (\*) .

وان المبادأة بالاتصال فيما يتعلق بالتمور كانت دائماً تجري من طرف واحد وهو طرف التجار والمستوردين الهولنديين . ولم يلحظ ان محاولة مهمة قدمت من الجانب العراقي لجلب انتباه الاوساط التجارية الهولندية الى التمور العراقية طيلة المدة ١٩٤٨-١٩٥٤ عدا عن نشر اعلان أو اعلانين في بعض النشرات الهولندية (\*\*).

الرائدات :

لقد استؤنف تصدير التمور الى الدانمارك في نيسان سنة ١٩٥٢ بعد توقف طويل وقد باعت شركة اندروور من كمياتها المخزونة في لندن أكثر من ٣٠٠٠ طن من حاصلات ١٩٥١ و ١٩٥٢ ، وهذه السكمية تتجاوز كثيراً قابلية هذ السوق السنوية التي يجب ان لا تقدر بأكثر من ١٥٠٠ طن .

### اسعار التمور

ليست لدينا معلومات عن اسعار التمور حسب سوق البصرة قبل عام ١٩١٠ . وهاننا ندرج في الصفحة التالية جدولاً يبين اسعار التمور مقدرة بالسكارة اعتباراً من عام ١٩١٠ حتى الوقت الحاضر بالإضافة الى اسعار الاحتكار حتى عام ١٩٥٨ .

اسعار التمور منذ موسم ١٩١٠ بالنسبة الى السكارة عن ( ٤٠ ) من

(\*) سوق هولندا اعتادت ان تشتري التمور التونسية ويخشى من مزاحمتها للتمور العراقية لذلك يجب ان تكون مكبوسة بحيث تنافس الكيس التونسي بالإضافة الى الاعلانات والدعاية الواسعة النطاق .

(\*\*) مقتبسات من مذكرة معاون مدير جمعية التمور العام في ٢٢ / ١٢ / ١٩٥٤ .

بصري وزن المن ( ٥٥ ) حقه استانبول المعادلة ( ٢٧٩٤ ) كيلو :

السنة	خلاوي فلس دينار	خضراوي فلس دينار	ساير فلس دينار	الملاحظات
١٩١٠	٢١ ٢٩٠	١٦ ١٣٤	١٤ ٨٣٩	كانت العملة المعمول
١٩١١	٢٥ ١٦١	١٨ ٧١٠	١٢ ٢٥٨	بها في البصرة خلال
١٩١٢	٢٠ ٦٤٥	١٦ ٧٧٥	١٤ ١٩٣	هذه المواسم (الشامي)
١٩١٣	٢٥ ١٦١	١٨ ٧١٠	١٤ ١٩٣	التي كانت تساوي كل
١٩١٤	٢٠ ٦٤٥	١٤ ١٩٣	١١ ٦١٣	١٥ ونصف شامي ليرة
١٩١٥	١٩ ٥٠٠	١٤ ٢٥٠	١٢ —	ذهب عثمانية (١٩١٠-)
١٩١٦	١٣ ٨٧٥	١٣ ٥٠٠	١٢ —	( ١٩١٤ ) .
١٩١٧	٢٤ —	١٣ ٥٠٠	١٨ —	
١٩١٨	٣٧ ٥٠٠	٢٨ —	٢٧ —	كانت العملة المعمول بها
١٩	٣١ ٨٧٥	٢٤ —	٢٢ —	خلال المواسم من سنة
٢٠	٤٨ —	٤٥ —	٣٧ ٥٠٠	١٩١٥ لغاية سنة ١٩٣١
٢١	٤٢ ٧٥٠	٣١ ٥٠٠	٢٢ ٥٠٠	( الروبية الهندية التي
٢٢	٤٨ —	٤٥ —	٣٧ ٥٠٠	كانت تساوي (٧٥) فلساً
٢٣	٤٧ ٢٥٠	٣٠ —	٢١ —	( ١٩٣١-١٩١٥ )
٢٤	٣٠ —	٢٢ ٥٠٠	١٥ —	
٢٥	٣٣ —	٢٥ ٥٠٠	١٨ —	
٢٦	٥٤ —	٤٢ —	٣٨ —	
٢٧	٣٠ —	٢٥ —	١٩ —	
٢٨	٤٣ ٥٠٠	٢٢ —	٢٥ —	
٢٩	٣٦ —	٢٢ ٥٠٠	١٨ —	



السنة	حلاوي		خضراوي		ساير		الملاحظات
	د	ف	د	ف	د	ف	
١٩٣٠	—	٣٠	—	١٥	—	١٢	
٣١	—	٢٧	—	١٢	٧٥٠	٩	
٣٢	—	٣٠	—	١٢	٥٠٠	١٠	بداية تداول عملة الدينار
٣٣	٥٠٠	٣٧	—	١٨	—	١٥	
٣٤	٥٠٠	٢٦	٥٠٠	١٦	٥٠٠	١٣	
٣٥	—	٣٠	—	١٦	٥٠٠	١٣	٨٧٥
٣٦	—	٢٨	—	١٥	—	١٣	٥٠٠
٣٧	—	٢٧	—	١٥	٥٠٠	١٣	—
٣٨	—	٢٥	—	١٥	٢٥٠	١٣	٢٥٠
٣٩	—	٢٠	—	١٧	٥٠٠	١٤	اعتباراً من هذا الموسم
٤٠	—	٢٠	—	١٧	٥٠٠	١٤	ابتداءً الاحتكار من
٤١	—	٢٠	—	١٧	٥٠٠	١٤	قبل شركة اندرووير
٤٢	—	٢٤	—	٢١	٥٠٠	١٨	في البصرة .
٤٣	—	٥٠	—	٥٠	—	٤٠	(١٩٥٢-١٩٣٩)
٤٤	—	٥٠	—	٥٠	—	٤٠	
٤٥	—	٥٠	—	٥٠	—	٤٠	
٤٦	—	٥٠	—	٥٠	—	٤٠	
٤٧	—	٥٠	—	٥٠	—	٤٠	
٤٨	—	٥٠	—	٥٠	—	٤٠	
٤٩	—	٥٠	—	٥٠	—	٤٠	
٥٠	—	٥٥	—	٥٥	—	٤٥	
٥١	—	٥٥	—	٥٥	—	٤٥	

السنة	حلاوي	خضراوي	سائر	الملاحظات
	ف د	ف د	ف د	
١٩٥٢	— ٥٥	— ٥٥	— ٤٥	
٥٣	— ٥٥	— ٥٥	— ٤٥	عقد اتفاقية الاحتكار
٥٤	— ٥٥	— ٥٥	— ٤٥	مع شركة تجارة القمح
٥٥	— ٥٥	— ٥٥	— ٤٥	العراقية المحدودة لمدة

ثلاثة مواسم بنفس الاسعار

السنة	اسعار زهدي البصرة	زهدي الفرات	ديري	خلال برهم	خلال جيجاب
	دينار	دينار	دينار	دينار	دينار
١٩٤٢	١٨	١٨	١٨		(بالكارة)
٤٣	٤٠	٤٠	٤٠		
٤٤	٤٠	٤٠	٤٠	٨٠	٦٠
٤٥	٤٠	٤٠	٤٠	١٣٠	١٢٠
٤٦	٤٠	٤٠	٤٠	١٣٠	١٠٠
٤٧	٤٠	٥٨	٤٠	١٠٠	٨٠
٤٨	٤٠	٤٥	٤٠	١٦٠	١٠٠
٤٩	٤٠	٥٠	٤٠	١٨٠	١٣٠
٥٠	٤٥	٤٠	٤٥	١٤٠	١٢٠
٥١	٤٥	٤٠	٤٥	١٦٠	١٢٠
٥٢	٤٥	—	٤٥	١٦٠	١٠٠
٥٣	٤٥	—	٤٥	١٦٠	٨٠
٥٤	٤٥	—	٤٥		
٥٥	٤٥				

ملحوظة : يمكن تلخيص الاسعار الحديثة بما يأتي :

أسعار زهدي الفرات - طن - دينار - سعر البصرة

في الخفاف	في الاكياس	المعدل
دينار	دينار	دينار
١١/٦٠٠	١٣/٠٠٠	١٢/٣٠٠
١١/٣٦٦	١٠/٠٦٠	١١/٧١٣
١٠/٢٥٠	١٠/٩٣٣	١٠/٥٩٢

أما تمور البصرة بالنسبة الى الاحتكار فاسعارها كما يلي :

( لأعوام ١٩٥٦ و ١٩٥٧ و ١٩٥٨ )

الحلاوي والخضراوي للطن الواحد ٢٠ ديناراً - طن

الساير وزهدي البصرة والديري للطن الواحد ١٦٣٦٣ ر. - «

خلال برسم « « ٥٠ ر. ٥٤٥ - «

« « ٣٩٣٢٩ ر. - «

ويلاحظ ان تجارة التمور كانت حرة حتى عام ١٩٣٩ ومنذ هذه السنة

سنة ١٩٣٩ - بيعت تمور البصرة احتكاراً الى شركة اندرووير في اربع مراحل

حتى عام ١٩٥٢ . وبعد ذلك بيعت هذه التمور - - - - -

التمور العراقية المحدودة لمواسم ١٩٥٣ و ١٩٥٤ و ١٩٥٥ . ومنذ عهد قريب

جددت اتفاقية الاحتكار الاخيرة للشركة ذاتها لالعوام ١٩٥٦ و ١٩٥٧ و ١٩٥٨ .

اما تمور الفرات فقد كانت تجارتها حرة ويقرر اسعارها سوق البصرة

الى حين تشكيل شركة تجارة تمور المنطقة الوسطى المحدودة « ١٩٥٢ » التي

اخذت تحتكر تجارة زهدي الفرات كما يبدو من الجدول وكما سيحيي الذكر

بعد قليل .



## جمعية القصور العراقية (\*)

لجنة تاريخية: مما هو جدير بالذكر أن أزمة ١٩٣١ قد شملت بالطبع القصور والمتصلين بأمرها. فكان يوار تجارتها في الداخل والخارج بشكل مربيع. وهذا الذي أدى بالسلطات حينذاك أن تدعو هؤلاء لعقد اجتماع في متصرفية البصرة لوضع حد للاشكال ولكن الاجتماع لم يتخمس عن أي شيء فزاد وضع القصور سوءاً على سوء. وهذا الذي حدا بتسعة من كبار المنتجين ( الملاك ) أن يشعروا تحت لواء واحد ليؤلفوا جمعية منتجي القصور. وكان مؤسسوا هذه الجمعية هم السادة هاشم النقيب والشيخ صالح باقر اعيان ، وعبد الرزاق الامير وحمد الذكر ، وسليمان الذكر ، وصالح عبد الواحد ، وعبد الكاظم الشمخاني ، وعبد الخلف العبد الواحد. وقد تمت موافقة وزارتي الداخلية والمالية بتأليف هذه الجمعية في نيسان ١٩٣٣.

وقد رأى المكبسون - من جانبهم - أن يؤلفوا هم الآخرون جمعية لهم في نفس هذا الوقت وهكذا تألفت جمعية مكبسي القصور من السادة أ. ج. أصغر، وداود مقدسي الطوان ، و ثيودور جيو كولا س ، ومصطفى طه السلطان ، وعطا الحصري ، وإلياس يلدا ، وهاشم عبد الغني الخطيري ، وشركة فرانك ستريك ، و افراهيم حسيقل افراهيم ، و ن. لاسو ، وشركة بطي لما بين النهرين وفارس ، وشركة هلس اخوان الشرقية ، وأموم موسى قوما ، وفتح الله وحيد ، والشركة الافريقية والشرقية . ويعقوب بولس ، وميشيل اخوان ، ومرزا محمد خان بهادر وفرانك رزوق صايغ ، وشركة مارين اخوان ويوسف مارو ، وليون غاريان .

وقد ظلت الجمعيتان تناوياً الواحدة منها الاخرى طوال سنتين دون هوادة أو رحمة حتى كانت زيارة المرحوم السيد ياسين الهاشمي البصرة عام

---

\* نشرت البلاد الغراء ٤٦٦٩ و ١١-٦-٥٦ خبر عائها وقد كذبت الجمعية ذلك . والمؤكد انه سيصدر نظام يحدد تقلص بموجبه بعض الدوائر .

١٩٠٥ حيث وقف بنفسه على معظم وجوه الاشكال . وقد كانت النتيجة أن تشكلت « لجنة التمر » على غرار « جمعية الزبيب اليونانية » وصدر القانون رقم « ٣٨ » لسنة ١٩٣٥ . وقد تألفت هذه اللجنة من خمسة أعضاء كان يختارهم وزير المالية من بين عشرة أعضاء منتخبين من بين ملاك البصرة الذين كان الواحد منهم يمتلك ٥٠ جريباً من النخيل انتاجها اكثر من ( ٢٠ ) طناً من التمر سنوياً . وكان هنالك رئيس وسكرتير عام يعينهما وزير المالية .

هذا وقد كان اول رئيس لها السيد أنور خياط . وقد تألفت مالية اللجنة من منحة الحكومة البالغة ٣٥٠٠ دينار بالإضافة الى الرسم المفروض على التمر المصدرة والبالغة نسبته ١ / من قيمتها . وظلت هذه اللجنة تمارك وضع التمر المتردى في الداخل والخارج ولكن دون جدوى على اساس أن الاشكال كان فوق طاقتها وخارج عن حدود امكانياتها فقلت الزمام من يدها فتعالت الصيحات مستغيثة من جميع الجهات لانقاذ الموقف من الدرك الذي آل اليه . وبناء على ذلك استصدرت الحكومة المرسوم رقم ٦ سنة ١٩٣٩ القاضي بتشكيل جمعية التمر العراقية . وقد زيدت منحة الحكومة لها حيث بلغت ٥٠٠٠ دينار سنوياً وزيد الرسم المفروض على التمر المصدرة واصبح ٢ بالمائة من قيمتها كما اعطيت صلاحيات اوسع لتمكينها من الصمود أمام مسألة الهيمنة على اسعار التمر في الداخل والخارج واحتكار بيع تمر البصرة .

وتألفت الجمعية الجديدة من مجلس مؤلف من ستة أعضاء يعينهم وزير الاقتصاد من أصل اثني عشر عضواً منتخبين من بين الملاك الذين تبلغ مساحة ملكية الواحد منهم اكثر من ٥٠ جريباً انتاجها السنوي اكثر من عشرين طناً .

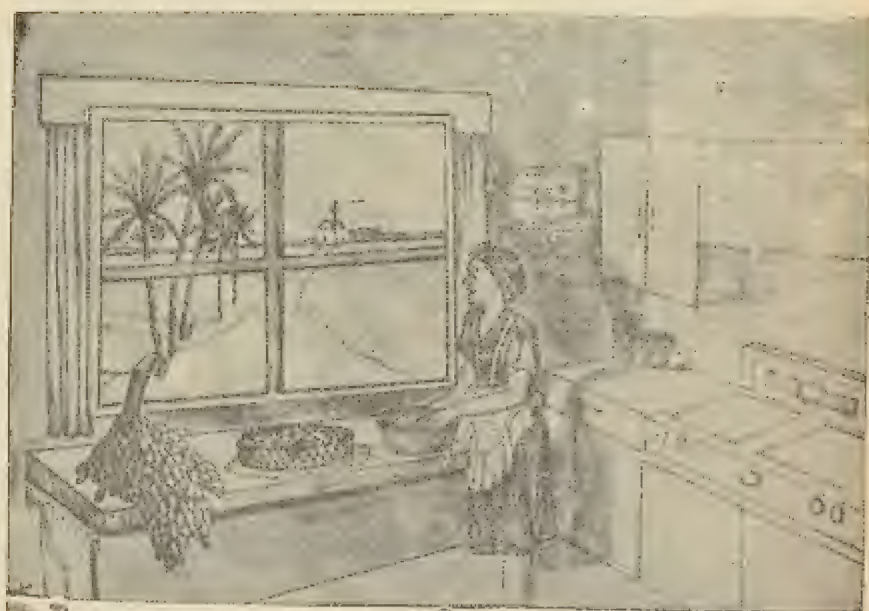
وتلخص اعمال الجمعية - في ضوء مرسومها ونظامها بأن تقوم بكل

ما يؤدي الى ترقية تجارة التمور اولا وقبل كل شيء فضلاً عن توجيه العناية  
نحو تصنيع التمور والمساهمة بجميع ما يؤدي الى نجاح كل من تجارة التمور وصناعاتها  
بأقصى امكانياتها .  
ويمكن تلخيص أهم ماقامت به الجمعية فيما يأتي :

### ( ١ ) في تجارة التمور :

( أ ) بيع تمور البصرة احتكاراً الى شركة اندرووير للشحن والتجارة  
( لندن ) وبعد ذلك شركة اندرووير « العراق » المحدودة | للمدة بين ١٩٣٩  
و ١٩٥٢ ، وفي اربع مراحل وبأسعار معينة « ص ٢٩١ - ٢٩٤ » وشروط خاصة .  
( ب ) المساهمة في رأسمال شركتي تجارة التمور العراقية وتجارة تمور  
المنطقة الوسطى المحدودتين .

### ( ٢ ) في الرعاية للتمور :



اللوحة رقم (٩) إحدى لوحات الدعاية للتمور نشرتها جمعية التمور في إحدى نشراتها



(أ) قامت الجمعية بطبع نشرات عن قيمة التمور الغذائية ومراقبة التمور الصحية ومواصفات الأطعمة والحلويات المعمولة من التمور . وكان ذلك باللغات العربية والانكليزية والفرنسية وبلغت التاميل والأردو .

(ب) اشتركت الجمعية ببعض المعارض الدولية والمؤتمرات ، وكان من مجملتها مؤتمر التمور الدولي في تونس ( ١٩٥٠ ) ومعرض بومباي التجاري ( ١٩٥٢ ) ومعرض دمشق الدولي ( صيف ١٩٥٤ ) والمعرض البريطاني ببغداد ( خريف ١٩٥٤ ) ومعرض البيت المثالي ( لندن ١٩٥٥ ) .

### ٣. في صناعات التمور وتصنيعها .

( أ ) المساهمة برأسمال شركة صناعات التمور العراقية المحدودة بنسبة ٢٠ بالمائة من اسهمها .

( ب ) انشاء بنائتي جمعية التمور ببغداد ومعاونيتها في البصرة .

( ج ) انشاء « مختبر مباحث التمور » وتجهيزه بالآلات وفق ما أشرنا آنفاً .

( د ) بناء مكبسين نموذجيين واحد في بغداد وآخر في البصرة وكذلك

مبخرتين احدهما في الاولى والاخرى في الثانية على التوالي .

إدارة جمعية التمور (\*)

تدار جمعية التمور ولجانها وهيئاتها الفرعية في ضوء احكام الفقرة (٨)

من المادة (٦) من نظام جمعية التمور رقم (٤٢) لسنة ١٩٥٢ . وبناء على ذلك

فان جمعية التمور العراقية تتألف من المركز العام ( بغداد ) ومن لجنتي التمور

• انظر قانون جمعية التمور رقم (٣٧) لسنة ١٩٥٢ ، وتعديله بقانون رقم

(٤٩) لسنة ١٩٥٥ . وكذلك انظر المقترح الجديد لنظام جمعية التمور المذكور اعلاه .

ونظام الهيئات الفرعية لجمعية التمور رقم (٧٣) لسنة ١٩٣٩ . ويتألف ملاك

الجمعية من مدير عام ومعاونين ومديرين الشؤون الفنية ، والدعاية ، والحسابات

وستلقى هذه المديرات الثلاث في النظام الجديد ، وشعب الأوراق والاحصاء

والتفتيش .

الجنوبية والوسطى ومن ست هيئات فرعية ( ٧ أعضاء لكل منها ) في ألوية المنتفك والديوانية والحلة وكربلاء وديالى وبغداد .

ويلاحظ ان السيد أنور خياط ظل مديراً عاماً حتى أواسط عام ١٩٣٩ حيث تم تعيين المستر ايج . آي . لويد ( القاضي الانكليزي ) مديراً عاماً للجمعية ( وباشر اعمال وظيفته في ٩-٨-١٩٣٩ ) واصبح السيد انور معاوناً له . وفي ١٤-٥-١٩٤٠ أُحيل الأخير ( أنور ) الى التقاعد وأصبح السيد عبدالاله حافظ ( الذي كان حينذاك قنصلاً للعراق في بومباي ) معاوناً للمدير العام وباشر اعماله في ١٤-٥-١٩٤١ ، وبعد نحو ستة اشهر نقل الأخير الى وزارة المالية وتم تعيين السيد جعفر الخياط في محله ( ١٦-٢-١٩٤٣ ) . وقد نقل السيد الخياط الى وزارة التموين في آب سنة ١٩٤٤ وحل محله السيد سلمان جويده وبعد صدور القانون الجديد ( رقم ٣٧ لسنة ١٩٥٢ ) استحدثت معاونية المنطقة الوسطى واصبح السيد شاكر طه السلمان معاوناً للمنطقة الجنوبية ( ١٤-٣-٥٣ ) والسيد عباس بغدادي معاوناً للمنطقة الوسطى ( ١٤-٣-٥٣ )

وقبل نحو سنة ونصف تم تعيين السيد شكرى صالح زكي ( ١٢-١٢-٥٤ ) معاوناً ادارياً في جمعية التمور ( حتى ٢٨-٧-٥٥ ) .

اما المستر لويد فقد ظل في منصبه حتى ١٥-١٠-١٩٤٦ حيث حل السيد عبدالله القصاب محله حتى اول تشرين الاول سنة ١٩٥١ حيث تم تعيين الأخير أميناً للعاصمة ونقل أمين العاصمة السيد مظفر احمد الى وظيفة المدير العام لجمعية التمور . وبعد مرور حوالي السنة والنصف نقل السيد مظفر الى متصرفية البصرة وعاد السيد القصاب مديراً عاماً للجمعية « ٥-٤-٥٣ » حتى ساعة طبع هذا الكتاب .

### اهـ- كمارة التمور

المقصود بالاحتكار حصر بيع التمور بجهة ( شركة او ماشا كل ) معينة .

و اول ما بدأ احتكار التمور في العراق كان عام ١٩٣٩ حيث احتكرت شركة اندرو وير  
شراء وبيع تمر البصرة لمدة خمس سنوات ( حسب الاسعار المذكورة آنفاً )  
انتهت بانتهاء موسم ١٩٤٣ .

والمرحلة الثانية لمدة ثلاث سنوات ( ١٩٤٤ و ١٩٤٥ و ١٩٤٦ ) والمرحلة  
الثالثة لمدة ثلاث سنوات اخرى ( ١٩٤٧ و ١٩٤٨ و ١٩٤٩ ) والمرحلة الرابعة  
لمدة ثلاث سنوات اخرى ( ١٩٥٠ و ١٩٥١ و ١٩٥٢ ) وانتهى الاحتكار في  
١٢-٨-١٩٥٢ .

ولعل ظروفًا معينة تعلقت بالحرب الاخيرة والمشاكل الناجمة عنها هي  
التي اوجت اللجوء الى الاحتكار والاخذ به . ولنا نريد الدخول في مناقشة  
أمر انتهى وولي . ولكننا نتساءل عما حصلته جمعية التمور من المعلومات  
والتقارير من شركة الاحتكار طوال الاربعة عشر عاماً ( ١٩٣٩-١٩٥٢ ) من  
احتكارها . ؟ ان الجواب للأسف لا شيء . وقد احس المعنيون بالتمور  
بخطورة قضية التمور واحتكارها واخذوا يهيمون بالمسؤولين لدراسة مشكلة  
التمور بروية واثارة<sup>١</sup> . ودرست الحكومة الامر وقررت في النهاية ايقاف  
اماطة الاحتكار بشركة اجنبية .

ونظراً لوجود شركة تجارة التمور العراقية المحدودة ( منذ ١١-٦-١٩٥٠ )  
ومساعدة جمعية التمور فيها ، فقد انيط بها احتكار تمور البصرة منذ موسم ١٩٥٣  
( لثلاث سنوات ) حتى موسم ١٩٥٥ . ثم جددت الاتفاقية لمواسم ثلاث  
اخرى وهي ١٩٥٦ و ١٩٥٧ و ١٩٥٨ .

وقد تعهدت الشركة المذكورة شراء جميع تمور البصرة في المواسم المذكورة .  
بحيث لا تقل كميته السنوية عن ( ٦٥ ) الف طن بالاسعار المذكورة في مناسبة سابقة .

---

\* انظر - جريدة الجبهة الشعبية الغراء ( المحتجة ) ، العدد ٩٩ بتاريخ  
٢٥-١١-١٩٥١ ، هل من سياسة حكومية للتمور ؟ بقلم السيد برهان الدين ،  
باش اعيان « وزير الخارجية الحالي » .



(ص ٢٩٥). أما تمور زهدى الفرات فقد ظلت حرة قبل موسم ١٩٥٥ وان كانت بعض الصفقات تباع احيانا احتكاراً .

وقد احتكرت تمور المنطقة الوسطى كافة (تمور الفرات) من قبل شركة تجارة تمور المنطقة الوسطى المحدودة لموسمى ١٩٥٥ و ١٩٥٦، في حزيران ١٩٥٥ وفق الاسعار المذكورة آنفاً ص ٢٥١-٢٩٥)

### شركات التمور

هنالك ثلاث شركات كبرى للتمور وهي .

(١) شركة صناعة التمور العراقية المحدودة ورأسمالها ١٠٠٠٠٠٠ دينار ويساهم فيها كل من جمعية التمور العراقية والمصرف الصناعي بنسبة قدرها ٢٠ بالمائة من الاسهم . وقد سبقت الاشارة الى ذلك .

(٢) شركة تجارة التمور العراقية المحدودة وقد تأسست في ١٩٥٠ برأسمال قدره نصف مليون دينار وقيمة السهم الواحد عشرة دنانير لتتولى تجارة تمور البصرة بوجه خاص ، وبعد خمس سنوات زيد رأسمالها الى مليون دينار (قرار مجلس الادارة في ٦-٥-١٩٥٥) وهذا تفصيل توزيع رأس المال .

### دينار

٤٩٠٠٠٠ جمعية التمور (٤٩ بالمائة من الاسهم)

٨٥٠٠٠ شركة اندرووير

٤٢٥٠٠٠ ملاكو البصرة ومكبسوها

١٠٠٠٠٠٠ المجموع

ملاحظة : قرر مجلس ادارة جمعية التمور في جلسته (٣٣) وبتاريخ

٢٦-٥-٩٥ ان تستقطع الشركة من جميع الملاكين ٢٠ بالمائة من قيمة تمورهم

وتعويضهم باسمهم من الشركة ليكونوا مساهمين فيها « ١٢٥ بالمائة الآن » .

(٣) شركة تجارة تمور المنطقة الوسطى : وقد تأسست أول الامر في عام

١٩٥٢ برأسمال ٢٥٠٠٠٠ دينار منقسم الى ٥٠٠٠٠ سهم عادي قيمة كل سهم

خمسة دنانير . وقد زيد رأس المال بعد نحو ثلاث سنوات الى مليون دينار .  
 وحق للشركة ان تستقطع من جميع الملاكين ٢٠ بالمائة من قيمة تمور هو تمويضهم  
 باسمهم من الشركة ليكونوا مساهمين فيها . إلا أنه تم عملياً ( موسم ٩٥٥ )  
 استقطاع نصف دينار من قيمة كل طن من تمور زهدى « الفرات اى بنسبة  
 تقرب من ١٢٥٥ بالمائة من قيمة التمور المشتراة من قبل الشركة » . وقد أخذت هذه  
 الشركة على عاتقها احتكار تمور المنطقة الوسطى لموسمي ١٩٥٥ و ١٩٥٦ .

### تنظيم اسواق التمور

جرت المفاوضات بين شركتي التمور العراقية وتمور المنطقة الوسطى  
 المحدودتين في هذا الصدد وقد تم الوصول الى اتفاق عام حول تقسيم اسواق التمور  
 بينهما ورفعنا قرارها الى جمعية التمور العراقية التي أصدرت بدورها بياناً بتاريخ  
 ٢٥-٦-١٩٥٦ لتنظيم بيع التمور في الاسواق العالمية لموسمي ٩٥٦-١٩٥٧ وفيما  
 يأتي نص البيان :

اولاً — تخصص الاسواق التالية حصر الى تمور الخلاوي والخضراوي  
 والساير :

المملكة المتحدة البريطانية — الولايات المتحدة الامريكية — كندا —  
 اتحاد جنوبي افريقيا — استراليا — نيوزيلندا .

ثانياً — يبقى تصدير تمور الديري وخلال البريم والجيجاب خرا  
 كالسابق .

ثالثاً — منع مراعاة الفقرتين الرابعة والخامسة أدناه تخصص الاسواق  
 التالية حصر الى تمور الزهدى :

الهند — الباكستان — سيام — بورما — سنغافورا — اندونيسيا .

رابعاً — يجوز تصدير تمور الخلاوي والخضراوي والساير الى الاسواق  
 المدرجة في الفقرة الثالثة أعلاه لغاية يوم ٢٤-١٠-٩٥٦ على أن يتم التصدير

فعلا في ذلك التاريخ ويمنع التصدير بعد ذلك .

خامساً — يسمح بتصدير تمور ساير البصرة الى منطقة كاتوار في الهند بعد تاريخ ٢٤ تشرين الاول على ان تكون مشحونة بالدفن الشرعية فقط وعلى ان يبرز المصدر الى الجمعية الطلبات الواردة على التمور من المنطقة المذكورة عند طلبه اجازة التصدير وعليه ان يبرز أيضاً شهادة انزال من الميناء لكل ارسالية تفرغ فيه .

سادساً — وبنتيجة المباحثات التي جرت بين شركة تجارة التمور العراقية المحدودة وشركة تمور المنطقة الوسطى المحدودة باشراف جمعية التمور تقرر ما يلي : —

أ — تحصر أسواق البحر الاحمر ( عدا جدة والموانئ المصرية ) والبحر العربي وأسواق أوروبا عدا إيطاليا بشركة تجارة التمور العراقية المحدودة في البصرة .  
ب — تحصر أسواق سوريا ولبنان والاردن ومصر وشمال إفريقيا وإيطاليا بشركة تمور المنطقة الوسطى المحدودة وذلك اعتباراً من تاريخ تصدير تمور زهدى الفرات اليها .

ج — في حالة زور وطلب من احد الاسواق المبينة في الفقرتين (أ) و«ب» اعلاه على تمور غير محصورة بذلك السوق فعلى الشركة التي يعود اليها ذلك السوق السماح ببيعها لقاء عمولة يتفق عليها بين الشركتين .

سابعاً — تشمل احكام هذا البيان التمور المصدرة لغرض الاستهلاك البشري .

فقط

ثامناً — تبقى الاسواق الاخرى التي لم يرد ذكرها في هذا البيان حرة ويسمح بتصدير التمور اليها من جميع الانواع حسب موافقة جمعية التمور .

\*\*\*



## الفصل الثامن

### خاتمة

العراق بلد النخيل منذ أقدم العهود وتتميز فيه جميع العوامل الجغرافية - الطبيعية منها والبشرية - بحيث يؤلف العراق أمثل البيئات واحسنها لغرس النخيل و انتاج التمور . فوقعه الجغرافي من حيث خط العرض وطبيعة أرضه ، ومناخه ، ومياهه الوفيرة وتربته الخصبة الملائمة - جميعها عوامل طبيعية ينجح فيها الغرس ويحود بسببها الانتاج جودة منقطعة النظير . وليس ذلك حسب بل ان العوامل البشرية المتصلة بشخص فلاح النخيل هي الأخرى ذات أثر بليغ في الغرس والانتاج سواء بسواء ، فالتفلاح يقوم بأعمال كثيرة لا يحصرها عد . فهو الذي يهيئ أرض البساتين ويقوم بتخطيطها وحفر جداولها ونهراتها ، وقسم القسائل وغرسها ، وسقيها ، وتسميد أرضها وتقليم نخيلها بترديد سعفها وتسكيرها وتفريد عذوقها وتركيزها وتخفيف حملها وتلقيح طلوعها وقطف تمورها ( جنبها وجذها ) .

وفي العراق أكثر من ٣٢ مليون نخلة من مجموع زهاء ٨٧ مليون نخلة منتشرة في جميع أنحاء العالم ( زهاء ٣٨ بالمائة من نخيل العالم ) . ويبلغ عدد النخل المثمر ٢٠٤٥٠٠٠ مليون نخلة وتؤلف ٧٦ بالمائة من المجموع ، وعدد الفسيل ٧ ملايين نخلة ونسبتها المئوية ٢٢ بالمائة وعدد النخل الفحل نصف مليون نخلة ونسبتها ٢ بالمائة من المجموع .

وان حوالي ٤٥ بالمائة من النخيل المثمر جميعه يستعمل في لواء البصرة في حين أن نسبة النخل الفحل فيها هي ٣٤ بالمائة من المجموع ومثلها يقال عن الفسيل لذلك فان البصرة هي الأولى من حيث مجموع نخيلها إذ فيها زهاء ١٣ مليون نخلة من مجموع ٣٢ و ٢ مليون نخلة في العراق كله .

واللواء الذي يلي البصرة من حيث الاهمية العددية هو لواء الحلة اذ فيه زهاء ٤٧٥ مليون نخلة منها زهاء ٣١١ مليون من النخل المثمر وزهاء ١٦٠ مليون من النخل القليل والبقية من النخل الفحل .

وتأتي الديوانية في المرتبة الثالثة في عدد نخيلها حيث فيها زهاء ٣٥٥ مليون نخلة منها زهاء ٣ ملايين من النخل المثمر وأقل من نصف مليون نخيلة والبقية من الفحل .

وديال هي اللواء الرابع وعدد نخيلها زهاء ٢٠٨ مليون نخلة منها زهاء ١٠٩ مليون من المثمر والبقية من القليل والفحل .

وان بغداد والمنتفك لواءان يتساوى فيهما عدد النخيل وفي كل منهما زهاء ٢٠٢ مليون نخلة وتأتيان في المرتبة الخامسة من حيث الاهمية .

وتحتل كربلاء المقام السادس وعدد نخيلها زهاء ٢٠٩ مليون نخلة ، أما العمارة والسكوت والديلم فهي أقل الاولوية نخيلاً ويقل عدد نخيل كل منها عن نصف المليون ، وفي كركوك ٥٦ الف نخلة فقط .

ويعتبر العراق القطر الاول في انتاج التمور حيث يبلغ معدل انتاجه السنوي نحواً من ( ٣٥٠ ) الف طن من مجموع الانتاج العالمي البالغ ٨٧٢٠٠٠ طن ( ص ٨٩ ) ، أي ان نسبة انتاج العراق هي ٤٠ بالمائة من مجموع الانتاج العالمي .

وينتج العراق ( ٤٥٥ ) صنفاً من أصناف التمور . بيد ان الانواع التجارية الرئيسية هي الزهدي والماير والخضراوي والحلاوي ثم الديري والخلال البريم والخلال الجبجاب .

وتمتيز البصرة الأولى من حيث الانتاج . ويبلغ انتاج البصرة ١٠٠-١٣٠ الف طن ، وبعدها الحلة ٤٥-٥٥ الف طن فكريلا والديوانية وكل منهما ٣٥-٤٥ الف طن فديال وانتاجها ٢٥-٣٥ ، فبغداد والمنتفك وكل

منها ٢٠-٣٠ ألف طن ثم العنبر والسكوت والدليم والانتاج كل منها بين ٦-٨  
آلاف طن وانتاج كركوك ٣٠٠ طن .

وتستهلك تمور العراق في نواح خاصة ( عدا عما يدخل منها في التجارة  
الدولية وكميته ٢٤٠ ألف طن ) هي للاستهلاك البشري ٦٠٠٠٠ طن ، ولاكتيال  
العشائر ومبادلات الحدود ٢٥٠٠٠ طن ، ولصناعة الدبس ١٥٠٠٠ طن ،  
ولتقطير الكحول ( العرق ) ١٠٠٠٠ طن .

وليس من شك بأن التمور مادة غذائية ، عدا عن كونها فاكهة لذيذة .  
ويلاحظ ان كل ليبرة ( رطل ) من التمور تولد ١٢٧٥ سعرة حرارية . وإذا غارنا  
ذلك بالاطعمة المعروفة اتضح لنا ان الليبرة الواحدة من لحم البقر تعطي ١٩٦  
سعرة فقط والخبز ١٠١٤ سعرة والبيض ٧٣٤ سعرة والسمك ٣٠٠-٧٠٠ سعرة  
والبطاطة ٤٠٠ سعرة ولحم الدجاج ٣٦٠ سعرة .

وللتفصيل والتمور فوائد واستعمالات ومشتقات لا يحصرها عد ( ص  
١٥٢-١٥٣ ) .

اما الصناعات فتتمثل بالدبس الذي يصنع في العراق بطريقتين احدهما  
بلدية حيث يستهلك انتاجها من قبل الطبقات ذات القوة الشرائية الضعيفة  
نظراً لبداية طريقتها ورخص اسعار الناتج نسبياً .

وكذلك ينتج الدبس بالطرق الآلية الحديثة من قبل شركة صناعة التمور  
العراقية المحدودة . وهذا هو الدبس المحسن الذي تستهلكه الطبقات المتوسطة  
وشبهها ويصدر قسم منه الى الخارج . ويبلغ مجموع عدد المدابس ١٢٥ مدبسا  
منها ثلاثة حديثة . ويبلغ معدل انتاجها السنوي زهاء ١٥٠٠٠ طن منها زهاء  
٥٠٠٠ طن من الدبس المحسن المنتج بالطرق الآلية الحديثة .

وفي العراق صناعة للكحول لاسيما العرق وتستهلك هذه الصناعة  
« معملاً للعرق » زهاء ١٠٠٠٠ طن من التمور تنتج نحو ١٠٠٠٠ مليون من



اللاتار عرقاً وتقدر قيمتها بزهاء (٦٠٠) ألف دينار .

وتوجد في العراق صناعة ناشئة للخل لا بد من العناية بأمرها .

أما الصناعات المقترحة فهي صناعة مسحوق الداتامين الذي يتألف من ٧٠ بالمائة من مسحوق التمر المجفف والبقية من الكاكاو والسكر وبعض العطور وهو غذاء جيد للأطفال ويعمل منه مشروب ساخن في وجبة الفطور لكل انسان .

وهناك دواء مهم يمكن صنعه من التمور وهو دواء « ديوستولنس » ذو المفعول المشابه لدواء « الكورتيزون » المعروف .

والصناعات التمرية المقترحة ضمن سياسة تصنيع التمور العراقية ( بالتعاون بين جمعية التمور العراقية والهيئة الفنية الثالثة بمجلس الاعمار ومديرية الصناعة العامة والمصرف الصناعي ) هي : توسيع صناعة الدبس الحديثة لتكون السعة الانتاجية من الدبس المحسن زهاء ٣٠-٥٠ طناً يومياً ( والآن ٦-٥ اطنان ) .

وكذلك انتاج السكر السائل وهو سائل سكري عديم اللون والرائحة طعمه حلو . وقد اجريت التجارب في هذا الباب والنية متجهة حديتاً نحو اخراج مشروع هاتين الصناعتين الى حيز التنفيذ . وهناك ايضا مشروع انتاج العلف الحيواني وقد تكملت التجارب التي اجريت في العراق وخارجه بالنجاح . وهناك ايضا نظرة جديدة من المسؤولين لتحقيق هذا المشروع . وإلى جانب هذا وذاك ان النية معقودة ايضا لتوسيع صناعة الكحول من التمور سيما الكحول المهدومة . وقد تم درس وجوه كثيرة من مشروع الصناعة من قبل جمعية التمور والهيئة الفنية الثالثة بمجلس الاعمار وتبقى الناحية العملية في تحقيق المشروع . وعدا عن ذلك كله ايضا صناعة الحرير الصناعي باستعمال الكحول الاثيل المستحصل من التمور مع نفايات القطن . وكذلك صناعة

مشروب (الكولا) من الدبس وصناعة استخراج زيت النوى ( زهاء ٧٤٥ بالمائة من وزن النواة ) واستعمال هذا الزيت للاستهلاك البشري وفي صناعة الصابون .

وقد تم ايجاد « مختبر مباحث التمور » الملحق حالياً بجمعية التمور (والنية متجهة لاحقا في المستقبل بمديرية الصناعة العامة خلافا لرأي البعض) ومن الممكن القيام بتجارب واسعة النطاق في سبيل تصنيع التمور حيث ان التصنيع هو المنفذ الأم لمعضلة زيادة انتاج التمور وحل مشكلتها .

ويبدو ان مجلس الاعمار قد بدأ - منذ مستهل ١٩٥٣ - يعير بعض اهتمامه لموضوع صناعة التمور وتصنيعها وقد مضي أكثر من ثلاث سنوات ونحن بانتظار نتائج جهود الهيئة الفنية الثالثة في هذا المضمار . وقد نفذ صبرنا ومشكلة التمور تستغيث بمجلس الاعمار للمساهمة في حلها والسير نحو الغاية المنشودة في ضوء « سياسة كسب الوقت بقدر المستطاع » .

وتؤلف التمور نسبة كبيرة من مجموع تجارة الصادرات العراقية ، وقد تزيد هذه النسبة - من حيث القيمة على ثلث المجموع العام للصادرات . وتراوح كمية التمور المصدرة من العراق سنوياً بين ٢٠٠-٢٤٥ ألف طن ، وقيمتها بين ٤-٥ ملايين دينار .

وتتلائم تجارة التمور بصناعة كبس التمور وتبخيرها . وتكبس التمور المصدرة من العراق في الخصاف ( الحلان ) وفي الصناديق الخشبية وفي علب الكرتون واكياس السيلوفين الصغيرة عدا عن التمور الجافة ( والمطبوخة ايضاً ) التي تعبأ في اكياس الجفناص وشبهها .

ويلاحظ ان الانواع الرخيصة من التمور - سيما الزهدي واحياناً السائر - تكبس في الخصاف ، وقد يكبس الخضراوي والحلاوي بهذه الطريقة لغرض الاستهلاك المحلي الشعبي .

كما ان التمور المكبوسة في الخصاف تصدر الى اسواق الهند وباكستان  
واندونسيا وجنوبي شرق آسيا والبلاد العربية بوجه عام .  
ومما يجدر ذكره ان زنة الخلطة - عادة - هي ٥٠ كيلو ، أما زنة  
الصندوق الكبير فهي ٦٨-٧٠ ليبرة ، والصغير نصف ذلك .

وتسمى محلات الكبس القديم بـ ( الجواخين ) ومحلات الكبس  
الحديث بـ ( المكابس - الجراذيع ) . ويبلغ عدد المكبسين زهاء ٨٠ وعدد  
المكابس ١١٠ منها ٣٧ مكبس دائم والبقية من المكابس المؤقتة . ولدى  
جمعية التمور مكبسان نموذجيان عصريان واحد منهما في بغداد والآخر في  
البصرة وهناك مبخرتان حديثتان ملحقتان بالمكبسين المذكورين أيضاً .  
ولا بد لنا من نبذ جميع الطرق القديمة في كبس التمور والأخذ بالطرق  
الحديثة ليس في الكبس وحده بل في جني التمور وجذها أيضاً .

وعملية التبخير ، مسألة ضرورية للتمور حيث لا بد من تبخير التمور  
مرتين مرة عند ورودها الى المكبس ومرة بعد كبسها أما في غرف التبخير  
تحت الضغط الاعتيادي أو في المبخرة تحت الضغط المختزل . وفي جميع الحالات  
تستخدم عدة أنواع من الغازات ( كالاثيل فورميدأ والكورسول وغيرها )  
التي لا تؤثر على التمور أو في طعمها أو نكهتها وإنما تصونها من التلوث  
بالحشرات .

ولا بد من العناية بثلاثة أمور قبل تصدير التمور وهذه الامور هي

١) إيجاد مكابس حديثة نموذجية في المناطق المهمة لانتاج التمور ، والحاق بالمباخر  
بكل منها ، فضلاً عن إيجاد مخازن حديثة - ويستحسن ان تكون مبردة -  
لتخزين التمور قبل نقلها الى ميناء التصدير .

وجدير بالاشارة هنا ان معدل ما صدره العراق في عشر السنوات

الاخيرة « ١٩٤٦-١٩٥٤ » قد بلغ زهاء ٢٣٠ الف طن ومعدل أقيامها ٤٣٢٩٠٠٠



دينار ، يضاف اليها حوالي ٢٠-٢٥ الف طن من القمح التي تستهلكها تجارة الحدود غير المنظورة .

ولا شك ان قمح الزهدي تحتل المقام الاول من حيث الأهمية بين أصناف القمح المصدرة . وبلغ المعدل السنوي لقمح الزهدي المصدرة من العراق بين ١٩٤٦ و ١٩٥٣ زهاء ١٤٤ الف طن ( ٦٠ بالمائة من مجموع القمح المصدرة ) وقيمتها ٢٦٢٥٠٠٠ دينار ، ولنفس الحقبة : السار ٤٢ الف طن بقيمة ٨١٦٣٣١ دينار ، والحلاوي ٢٨ الف طن بقيمة ٦٣٩٨٠٤ ، والخضراوي ٧٧٠٠ طن بقيمة ٢٧٧٩٧٢ دينار ، والقمح اليابسة ٤٤٠٠ طن بقيمة ١٧٨١٥٢ دينار ، والقمح الأخرى ٢٤٠٠ طن بقيمة ٥٢٩٦٧ ديناراً .

ويلاحظ ان أربعة أخماس قمح الحلاوي تصدر في الصناديق والبقية في الخصاف وغيره . مع العلم بأن النوع الأول من الكبس يخص اسواق امريكا وأوروبا والثاني يذهب الى اسواق الشرق بوجه عام . وان ٨٠٪ من قمح الخضراوي تكبس في الصناديق وتصدر الى الاسواق الأوروبية والبقية لاسواق الشرق . وان ٧٥٪ من السار تكبس في الصناديق وتصدر الى الاسواق الأمريكية والأوروبية والبقية الى الهند وباكستان . ويصدر ٦٠٪ من قمح الزهدي الفرات في الخصاف و ٢٥٪ في الأكياس و ١٠٪ - ١٥٪ في الصناديق . والأنجاد الحديث هو كبس الزهدي في الصناديق والكروتون السيلوفين .

والخلاصة ان ثلاثة أخماس القمح المصدرة من العراق تكبس في الخصاف وخمس آخر في الصناديق والكروتون والسيلوفين والخمس الأخيرة في الأوعية الأخرى .

هذا وان ثلاثة أخماس قمح العراق تصدر في البواخر والחסان الباقيان بواسطة السفن الشراعية وقليل منها بالطرق البرية .

ويصدر العراق قومه الى نحو ثمانين قطراً ومملكة موزعة في جميع أنحاء

العالم وأهم هذه الأسواق سوق الهند ويستهلك سنوياً ٦٠ ألف طن من  
تمور العراق بقيمة ١٣٧٢٠٠٠ دينار. وثلاثة أرباعها من تمور الزهدي  
إلى جانب السائر والخلاوي.

ويستهلك سوق الولايات المتحدة اعتباراً (معدل ١٩٥٠/٥٤)  
٢٠٨٤٦ طن قيمتها ٣٩٩٣٤٣ دينار. وأنواعها هي الخلاوي بالدرجة الأولى  
وبقية السائر.

ويستهلك سوق المملكة المتحدة (معدل ١٩٤٥ - ١٩٥٤) اعتباراً  
٢٣٩٩٤ طناً (بقيمة ٥٠٢٩٨٨ ديناراً) من تمور الخلاوي والخضراوى والسائر  
وقليل من الزهدي، مكموسة في السناديق والسكراتون والسيوفين.  
ويستهلك سوق مصر (معدل ١٩٤٥ - ١٩٥٤) اعتباراً ٢٢ مليون  
طن وقيمتها ٣٧٥ ألف دينار.

وتستهلك أسواق كندا وأستراليا واتحاد جنوبي أفريقيا ونيوزيلندا  
كميات من التمور قدرها ٦٨٥١ طن و ٤٢٣٥ طن و ١٣٤٨ طن و ٢٧٨٣ طن أقياما  
١٤٣٦٥٤ ديناراً و ٨٠٠٣٩ ديناراً و ٢٢٨٦١ ديناراً و ٤٦٤٧٢ ديناراً كل على التوالي  
والتوز المستهلك هي الخلاوي والخضراوي والسائر.  
والأسواق الستة الأخيرة هي أسواق تقليدية لتمر البصرة.

ويستهلك سوق الباكستان (معدل ١٩٥٠ - ١٩٥٤) ٨٦٣٥ طن قيمتها  
٣٠٢٧٧٥ ديناراً والتمور المستهلك هي الزهدي والسائر.  
ويستهلك سوق أندونيسيا (معدل ١٩٥٠ - ١٩٥٤) ٣٦٥٠ طناً قيمتها  
٦٠٤٧٨ ديناراً.

ويستهلك سوق سيلان (معدل ١٩٤٥ - ١٩٥٤) ٣٣٢٦ طناً قيمتها  
٦٢٦٩١ دينار.

أما أسواق الشرق الأوسط فاستهلاكها (معدل ١٩٥٠ - ١٩٥٤) كما يأتي:  
المملكة السعودية ٤١٢٦ طناً بقيمة ٦٦٨٧٧ ديناراً والمملكة الأردنية الهاشمية

٨٣٤٤ طناً بقيمة ١٢٧٥٢٥ ديناراً، والكويت ٩٢٦ طناً بقيمة ١٩٧٢٨ ديناراً  
وعُمان ١٦٧٨ طناً بقيمة ٣٣٧٠٢ ديناراً، والمجرين ٥٠٠ طن بقيمة ٩٣٣٧ ديناراً  
وسوريا ١٤٩٦٤ طناً بقيمة ٢٢٠١٥٩ ديناراً.

ويصدر العراق تموره الى افطار اوربا الاخرى كافة بضمنها الاتحاد  
السوفييتي فضلاً عن اسواق شمال غربي افريقيا وامريكا اللاتينية.  
ولقد أوردنا في الفصل السابق قائمة تفصيلية ( ص ٢٩٢-٢٩٥ ) عن  
اسعار التمور منذ عام ١٩١٠ حتى ١٩٦٨.

ولأجل الوقوف على فكرة خاطفة عن اسعار بيع التمور - شركات  
الاحتكار ( وسعر البصرة ) - نذكر بان سمرز هدي الفرات هو ( موسم ١٩٥٤ )  
١٠ و ٢٥٠ دينار للطن ( في الخفاف ) و ١٠ و ٩٣٣ ( في الأكياس ) . أما تمور  
البصرة فاسعارها ( حسب اتفاقية احتكار البيع لشركة تجارة التمور العراقية  
المحدودة ) هي : الحلاوي والحضراوي للطن الواحد ٢٠ ديناراً ، والساير  
وزهدى البصرة والديري للطن الواحد ١٦ و ٣٦٣ ديناراً ، والبريم للطن  
٥٠ و ٥٤٥ ديناراً .

ومما هو جدير بالذكر ان تجارة التمور كانت حرة حتى عام ١٩٣٩ ومنذ  
هذه السنة بيعت تمور البصرة احتكاراً الى شركة « اندرووير » في أربع  
مراحل حتى عام ١٩٥٢ . وبعد ذلك تم البيع احتكاراً ايضاً الى شركة تجارة  
التمور العراقية المحدودة لمواسم ١٩٥٣ و ٥٤ و ٥٥ وللمرحلة الثانية للمواسم  
١٩٥٦ و ٥٧ و ٥٨ .

أما تمور الفرات فكانت هي الأخرى حرة حتى عام ١٩٥٥ حيث  
احتكرت تجارتها لمواسم ١٩٥٥ و ١٩٥٦ الى شركة تجارة تمور المنطقة  
الوسطى المحدودة .

وهناك هيئة شبه رسمية تتولى تنظيم شؤون التمور والمسائل المتعلقة  
بها وهي جمعية التمور العراقية التي بدأت بمحدودة السلطات والامكانيات متخذة  
اسم ( لجنة التمور ) عام ١٩٣٥ . ومنذ ١٩٣٩ اتخذت اسماً الجديداً . وهي



تمثل جميع ملاكي التمور في انحاء العراق الاوسط والجنوبي كافة ومنبتة عن انتخابات عامة بين الملاكين وفق قانون الجمعية ونظامها كما اسلفنا . وقد قامت الجمعية بأعمال كثيرة بشأن تنظيم تجارة التمور وتحسين السكس والنشاء مكابس نموذجية ومباخر ، وتولت بيع التمور ، نيابة عن الحكومة والملاك ، الى شركات الاحتكار حسب ما ذكر آنفاً .

وهناك ثلاث شركات وطنية كبرى للتمور هي شركة صناعة التمور العراقية المحدودة ورأس مالها ١٠٠ الف دينار وشركتها تجارة التمور العراقية وتمور المنطقة الوسطى المحدودتان ورأس مال كل منهما مليون دينار وتساهم الجمعية فيها جميعاً .

#### مشاكل التمور وطرق حلها

١- ازدياد الناتج السنوي من التمور سنة بعد اخرى وبصورة خاصة تمور الزهدي . ويقدر معدل هذه الزيادة بـ (١٠٪ تقديراً) في كل سنة عن السنة التي قبلها . فقد كان معدل الناتج السنوي من التمور للفترة الواقعة بين موسمي (١٩٣٦/١٩٤٢) حوالي (٢٦٠) الف طن بينما كان المعدل للفترة الواقعة بين موسمي (١٩٥٠-١٩٥٤) حوالي (٤٠٠) الف طن وترجع هذه الزيادة بالدرجة الاولى الى عاملين - الاول - تزايد الاراضي (السبعة الانعام وسائل صرف مياه الري وعدم صلاح ذلك النوع من الاراضي لتغير زراعة النخيل التي لا تتطلب جيداً اول الامر - والثاني - الابقاء على جميع ما يحمله النخلة الواحدة من (العذوق) وعدم اللجوء الى تخفيفها مع العلم بان التخفيف يؤدي الى زيادة جودة التمور المتبقية بدرجة عالية .

ان هذه الزيادة في الحاصل كانت تقابلها على الدوام زيادة في التصدير . لذلك تعتبر اسواق التمور رابحة بصورة عامة بالرغم مما ارتكبها المصدرون من الأخطاء وبالرغم من العوامل والصعوبات التي تتعرض لها تجارة التمور في الخارج .

(٢) قطف التمور وتصنيفها وخزنها وكبسها وتخزينها -

وهناك مسائلتا الخزن والكبس - فمعظم الملاكين والمصدرين لا يهتمهم

« انظر كتاب جمعية التمور العراقية رقم ٨٤٧ بتاريخ ٣١-٣-١٩٥٥ »

ان تخلط التمر الجيدة بالتمر الرديئة والملوثة او الممطورة وان ادى ذلك الى تلف كل السكينة وهذا امر خطير .

٣- الرسوم السكينة المفروضة على التمر وفداحة اجور نقلها بالقطار - وبالنسبة للفقرة الاولى فلا بد ان تبين بان رسوم الاستهلاك فضلا عن فداحتها وضرورة التفكير برفعها عن التمر المصدرة الى الخارج على الاقل فاتها تستوفي على اساس تسعيرة خيالية تفترضها مديرية الواردات العامة دون اللجوء الى جمعية التمر ولا الى نشرة غرفة التجارة . كما انها تستوفي الرسوم على قيمة التمر مضافا اليها اجور الكبس مما يعتبر عاملا مشبها لمن يفكر بتعليب التمر تعليبا متقنا كما ان الدوائر السكركية ما زالت تستوفي ( ١٠٥ / ) كضمان للادارة المحلية مع العلم بان هذه الضمان سبق ان الغيت بالقانون رقم ( ٧ ) لسنة ١٩٥٣ . وفيما يتعلق بأجور النقل بالقطار يلاحظ ان اجور نقل الطن الواحد من التمر من بغداد الى البصرة لا يقل عن دينارين مهما كانت السكينة وهذا يعادل ( ٢٥ بالمائة ) من قيمة التمر نفسها على افتراض احسن اسعارها اما عندما تهبط الاسعار ( وكثيرا ما تهبط ) فان اجور النقل تكاد تعادل ( ١٠٠ بالمائة ) من قيمة التمر نفسها .

٤- مشكلة النقل البحري - ان عدم تيسر البواخر في الاوقات المناسبة كثيرا ما يؤدي الى الغاء صفقات سبق ان تم الاتفاق عليها وفتحت الاعتمادات بها كما يؤدي الى عدم استطاعة المصدر العراقي ان يلتزم بأجراء الشحن في وقت معين مما يحول دون اتفاه مع المستورد الاجنبي . لذلك لابد من تحقيق مشروع النقل البحري المقترح .

٥- مشاكل التمر في الاسواق الخارجية واسبابها : وهذه المشاكل يمكن حصرها بالنقاط التالية :

(أ) ان بعض الاقطار الاجنبية فرضت القيود على استيراد التمر العراقية او منعتها لاسباب داخلية تتعلق قسم منها بالوضع المالي والاقتصادي لتلك الاقطار كالباستان وكذلك تركيا وايران كما سبقت الاشارة آنفا وحمايتها لاتاجها المحلي ( التمر للاولى والثين للثانية ) . ومن جملة المشاكل ايضا الرسوم السكركية العالية . فان حكومة الولايات الامريكية وضعت تعريف



كمية عالية للتمور الحسنة السكبس والمحشوة بالجوز واللوز لحماية لصناعات التوابك  
الجففة فيها وحماية لما تنتج من التمور التي تبلغ أكثر من ( ١٠ ) آلاف طن سنوياً .  
( ب ) منافسة تمور شمالي أفريقيا للتمور العراقية أفقدت العراق بعض  
أسواقه بصورة نهائية وبهذه المناسبة نذكر سوق فرنسا التي منعت استيراد التمور  
العراقية إليها . كما أن أسواق شمالي أفريقيا التي كانت تستورد تمور الزهدى بكيات  
وفيرة منعت عنها هذه التمور . وكذلك أن بعض الأسواق الأوروبية تضاعف  
ما تستورده من التمور العراقية من عدة آلاف من الأطنان إلى بضعة مئات  
سنوياً بسبب رخص السكر والمواد المستخرجة منه وإلى استيراد تمور شمالي  
أفريقيا التي تصدرها شركات فرنسية وهي مكبوسة كبساً فنياً متقناً وفي  
غاية النظافة . ومن أمثال تلك الأسواق أسواق انكلترا وألمانيا وبلجيكا وهولندا .  
وتواجه التمور العراقية ( في أسواق كندا والولايات المتحدة وغيرها من الاقطار )  
منافسة قوية من التمور الإيرانية التي تباع بسعر رخيص بالنسبة إلى التمور العراقية  
وإن كانت تقل عنها جودة .

( ح ) - الاستعاضة عن التمور العراقية بمواد غذائية أخرى وذلك بسبب  
ارتفاع مستوى المعيشة في عدد من البلاد كإمارات الخليج التي كانت تستهلك  
آلاف الأطنان من تمورها فسيطرت استيرادها إلى أرقام ضئيلة جداً ويعتبر التين الخفيف  
والزبيب ( وأسعارها معتدلة ) من أهم المواد الغذائية المنافسة للتمور في جميع  
الاقطار الأوروبية وفي أميركا .

### كيف تحل مشاكل التمور

١ - التفكير بتحديد زراعة النخيل كي يكون الحاصل متناسباً مع  
مجالات تصريف التمور في الداخل والخارج . وضرورة الاسراع باصدار  
التشريع اللازم لذلك . ويوصف هذا الاقتراح بأنه غير عملي ولا يصح التفكير به  
مطلقاً لأسباب اقتصادية محلية ودولية كثيرة . ( \*\* )

\*\* تحديد الزراعة كتاب جمعية التمور رقم ٧٦٠ و ٢٠-٣-٥٥ رفض الاقتراح  
من قبل وزارة الزراعة بكتابها المرقم ( ٨٥٣١ ) والمؤرخ ٢٤-٤-٥٥ وكذلك  
عمادة كلية الزراعة بكتابها ( ٩٢٧ ) وتاريخ ( ١٨-٤-٥٥ ) ، ومجلس الاعمار  
حزيران سنة ١٩٥٦ .



ب - السعي لدى الجهات المسؤولة للمفاوضة لتخفيف الرسوم المفروضة في الدول الأجنبية على التمور وكذلك لتخفيض أجور نقلها .

ج - الاتفاق مع السكك على تأسيس مخازن في المحطات خاصة بالتمور .

د - إرشاد الملاكين لتأسيس مخابر صغيرة بكافة بسيطة في البساتين تحت إشراف الجمعية كي يتسنى تبخير التمور بعد قطعها مباشرة .

هـ - تأسيس مخزين كبيرين للتبريد كي يمكن خزن التمور وتصديرها في الاوقات المناسبة للاسواق الاوربية بصورة خاصة . ولا بد من تأسيس أربعة محابس عصرية في الاوقية الوسطى على غرار مكبسي (جمعية التمور) النموذجيين .  
و - ضرورة استعمال وتعميم مكان تقصيم التمور بصورة ميكانيكية بدلا من تقصيمها بالطريقة البدائية المستعملة الآن .

ز - الاهتمام بشروع صنع ماكنة لتعمل لسكب الخفاف بدلا من كبسه بالطريقة المستعملة الآن . وقد قام أحد اصحاب المعامل الميكانيكية في بغداد بتصميم وضع هذه الماكنة إلا انها تحتاج الى بعض التحسينات قبل اقرارها وتعميمها على المكابس .

ح - العناية بمسألة تصنيف التمور ( Grading ) وجعلها على درجتين ، تموز ذات جودة عالية الى الاسواق الاوربية والامريكية والاقل جودة الى الاسواق ذات القوة الشرائية الضعيفة .

و خلاصة القول تعتبر سياسة تصنيع التمور أفضل الحلول المقترحة في هذه السياسة . وهكذا ينبغي توجيه العناية نحو توسيع صناعة الدبس الحديثة ( \* ) والشروع بانتاج سكر التمر والعلف الحيواني وتوسيع صناعة الكحول فضلا عن صناعات الداتامين وشراب الكولا . وحينئذ يمكن للعراق ان يتحكم بتموره ويوازن بين صناعات التمور ومخارجها في الداخل والخارج .

\* ان قابلية مصنع الدبس التابع لشركة صناعة التمور العراقية المحدودة ( التي زادت مساهمة الجمعية في رأسمالها حديثا من ٢٠ بالمائة الى ٢٥ بالمائة ) الانتاجية اليومية هي الآن ( ٨ ) اطنان فقط ولا بد من زيادتها الى ٣٠ - ٥٠ طنا في المستقبل القريب .

ويجب ألا يغيب عن البال ان دراسة الاسواق الخارجية وتنظيم دعاية واسعة النطاق في الخارج عن طريق النشرات والاشتراك في المباحث الدولية المختلفة - هي جميعها أمور يجب ان يأخذها المسؤولون وكذلك شركات التمور الوطنية بنظر الاعتبار .

### اسماء الاخطاء

الصفحة	السطر	الخطأ	الصواب	الصفحة	السطر	الخطأ	الصواب
٧	١٩	الجغرافية - الجغرافية	انواع - انواع	٨١	١١	اواع	انواع
٨	١٥	تحميلها - تحميلها	امراض - امراض	٨١	١٩	امراض	امراض
١١	٢	العراق - العراق	محصلة - محاصيل	٩٣	١٢	محصيل	محاصيل
١٢	٣	Palm - Palm	مدرأ - مقدراً	٩٦	١٤	مدرأ	مقدراً
١٣	٢٣	العلية - العلية	الشويشي - الشويشي	١١٠	١١	الشويشي	الشويشي
١٦	١	استنبات - استنبات	رقبه - رقبه	١٢٨	١٨	رقبه	رقبه
١٦	١٥	الصير - الصيف	هزازه - هزازة	١٣٣	٢١	هزازة	هزازة
١٩	٢	يبدو - يبدو	١٩٥٢٧ - ١٩٥٢	١٥٠	٢٤		
٢١	٥	بات - باب	البراميل - بمثابة البراميل	١٥٥	٢١	البراميل	البراميل
٢٥	٢٣	Mrs. - Wrs.	بالعراق - بالعراق	١٩١	١٨	بالعراق	بالعراق
٣١	٢١	النخل - النخل	أندروير - أندروير	٢٠٣	١	أندروير	أندروير
٣٢	٦	النخل - النخل	قدميتها - أقدميتها	٢٠٩	١٢	قدميتها	أقدميتها
٣٣	٢٢	الدين - في الدين	عنوقها - عذوقها	٢٠٩	١٣	عنوقها	عذوقها
٣٦	١١	علاقة - علاقته	الألفين - الالفي	٢٠٩	١٧	الألفين	الالفي
٣٩	٢٢	نظام - نظام	أفريقيا - أفريقيا	٢٣٩	١٨	أفريقيا	أفريقيا
٤٢	١٥	تضرره - وتضرره	١٩دراسة بصورقة دراسة	٢٤١	١٩	دراسة بصورقة	دراسة
٤٧	٢١	العوامل - العوامل	٩٥٢٢ - ٩٥٢٢	٢٤٣	٦		
٤٨	٢٢	بأنها - بأنها	طنجانيقا - طنجانيقا	٢٤٥	١٨	طنجانيقا	طنجانيقا
٥٦	٥	قه - قه	ينقاضي - ينقاضي	٢٨٨	١٦	ينقاضي	ينقاضي
٦٣	١٩	Yearbook - Yearbook					

## (١) المصادر والمراجع العربية

- ١- الاعظمي ، عبد الزاق - خياس ملتح النخل ، مجلة الزراعة العراقية ج ٣ م ٦ سنة ١٩٥١ ص ٢٩٥-٢٩٨
- ٢- باقر ، طه - النخل في المصادر المنهارة ( عن مجلة سومر ج ٨ م ٨ )  
مجلة الزراعة العراقية ج ٤ م ٧ ، ١٩٥٢ ص ٤٥٩ والحق ...
- ٣- البكر ، عبد الجبار - مدى انتشار نخل التمر في العالم ، مجلة الزراعة العراقية ج ١ م ١ سنة ١٩٤٦ ص ٢٣-٢٧
- ٤- جورج ، ديمتري - عنكبوت غبار النخل في لواء البصرة ، مجلة الزراعة العراقية م ٣ ج ٤ سنة ١٩٤٨ ص ٤٦٥ - ٤٦٩ .
- ٥- جويذة ، سلمان - تمر العراق ؛ دليل مؤتمر التمور الدولي ، تونس ١٩٥٠ ص ٩ والحق ...
- ٦- حداد ، عزرا - النخل والتمر في الكتاب المقدس والتلمود ، بغداد ١٩٤٦
- ٧- الديباغ ، عبد الوهاب - اسس الجغرافية الاقتصادية ج ١ بغداد ١٩٥٢ ، ص ١٩٨ والحق ...
- ٨- السلمان ، شاكر طه - النخل والتمور في البصرة ، مجلة الزراعة العراقية م ٤ ج ٤ ص ٢٥٤ والحق ...
- ٩- سوسة ، الدكتور أحمد - دليل العراق الحديث ، بغداد ١٩٥٤ ، وتطور الري في العراق ، بغداد ١٩٤٦ .
- ١٠- الشيرقي ، الشيخ علي - رسالة عن التمر بغداد ١٩٤٦ .
- ١١- فيضي ، المحامي الحاج سليمان - نظام التعمبات في البصرة ، البصرة ١٩٤٦ .
- ١٢- القيسي ، الشيخ قاسم - شرح الصدور في النخل والتمور بغداد ١٩٤٦ .
- ١٣- هسند ، كوردن - الاسس الطبيعية لجغرافية العراق ( ترجمة الدكتور جاسم الخلف ) بغداد ١٩٤٨
- ١٤- الهاشمي ، العميد طه - مقتضل جغرافية العراق ، بغداد ١٩٣١ .



١٥- الثمرات الأنصائية السنوية للدائرة الرئيسية للإحصاء بوزارة

الاقتصاد (١٩٢٧-١٩٥٥).

١٦- ملفات جمعية التمور العراقية (وعدد هازها ٥٠٠ ملفاً) درست معظمها.

١٧- الكتب الرسمية (المتعلقة بالنخيل والتمور) لوزارات الاقتصاد والاعمار

والخارجية وبعض المنشورات الأجنبية والمشار إلى أرقامها وتواريخها في المروءة.

References: (٢) المصادر والمراجع الأجنبية :

1. Ali, Dr. Khalid T. & his colleagues, the Use of Dates for Livestock Feeding, (Duplicated Report), Baghdad, 1955
2. Anonymous.  
1878. The Date Palm, U. S. Dept. Agr. Spec. Rpt. 4, pp. (13) - 17.
3. Albert, D. W. and Hilgeman, R. H.  
1935. Date Growing in Arizona, Ariz. Agr. Expt. Sta. Bul. 149, pp. 231-286. illus.
4. Byford, Cecil, Port of Basrah, London. 1934.
5. Bliss, D. B.  
1937. Crossings in the Fruitstalks of Date Palms. Date Growers' Inst. Rpt. 14; 8-11, illus.
6. Bonavia, F.  
1885. The Future of the Date Palm In India. 118 pp. Calcutta
7. Brown, T. W.  
1924. Date Palm in Egypt, Min. Agr. Tech. and Sci. Serv. Bul. 43, 30 pp. illus.
8. and Bahgat, M.  
1938. Date-Palm in Egypt. Egypt Min Agr Hort. Booklet 24, 117 pp. illus.
9. British Admiralty, Iraq & Persian Gulf H.M.S.O., London 1944.
10. Budge, Sir H. A. W. Babylonian Life & History, London, 1920, pp. 230-250.

11. Dowson, V H W.  
1923. The Varieties of Date Palms of the Shatt al'Arab.  
..... Dates and Date Cultivation of the Iraq, Mesopotamia  
Dept Agr Mem III, part I, II&III, 97 pp, illus.
12. .... 1939. Provisional List of the Date Palms of the Iraq  
Trop Agr 16 : 191-198.
13. .... Dates & Date Cultivation of the Iraq , PT , II&III,  
Cambridge, 1921, 22 & 23.
- 14 Fairchild, D G.  
1903. Persian Gulf Dates and Their Introduction into  
America U.S. Bur Plant Indus Bul 34, 32pp, illus.
15. Hilgeman, R H, and Smith, J. G.  
1938. Maturation and Storage Studies with Soft Varieties  
of Dates. Date Growers, Inst Rpt. 15. 14-17, illus
16. Klee, W G.  
1883. Culture of the Date. ( U S ) Dept Agr (Dept Rpt 24)  
25pp
- 17 King, Leonard A. A History of Sumer & Akkad, London, 1910,  
vol. I, p. 237
18. Moore, D. C.  
1938. The Size of Date Fruit as Affected By Soil Moisture.  
Date Growers, Inst. Rpt. 15: 3-4
19. Nixon, R W  
1933. The Dairce Date, a Promising Mesopotamian Variety  
for Testing in the Southwest, U.S. Dept Agr Cir. 300, 13  
pp, illus
20. .... 1940. Fruit Thinning of Dates in Relation to Size and  
Quality, Date Growers Inst, Rpt, 27-29

- 21- .... 1945! Date Culture in the United States, U.S. Dept  
Agr Cir, 728, 44pp, illus
- 22- .... 1946, the Brought African Dates to Coachella, the  
Desert Mag, 9: 15-19, illus
- 23- Popenoe, P. B.  
1913, Babylonian Dates for California, Pomona Col, Jour  
Econ. Bot. 3 : (459)-477
- 24- .... 1918 - Date Growing in the Old World and the  
New, 316pp, illus, Altadena, Calif
- 25- Rygg, G. I.  
1943- Factors Affecting Sugar Spotting in Dates, Date Growers  
Inst Rpt, 19: 10-12
- 26- Swingle, W. T.  
1901, The Date Palm and its Culture, U.S. Dept, Agr, Yearbook  
1900: 433-490, illus
- 27- Tenney, J. W.  
1899- The Date Palm, Ariz. Agr. Expt. Sta. Bul, 29, pp. (102)-  
150, illus
- 28- Wood, J. F. and Mortenson, E.  
1938, Adaptability Studies With Date Palms In Southwest  
Texas, Amer. Soc. Hort. Sci. Proc. ( 1937 ) 35 : 231-234.
- 29- Mason, S. O. - Date Cultivation In Sudan, Khartoum Dept.  
Agr. & Forests Comm. Rpt. 79 pp, illus . 1925
- 30- Date Cultivation In Australia Bul. No. 102, Royal Botanic  
Gardens, Kew, 1892, pp. 161, 162



## محتويات

الموضوع	الفصل	الصفحة
تمهيد		١٠ - ٣
مقدمة		٣٨ - ١١
العوامل الجغرافية	الفصل الاول	٦٠ - ٣٩
المفصل في النخيل	الفصل الثاني	٨٧ - ٦١
المفصل في التمور	الفصل الثالث	١١٧ - ٨٨
النخيل والتمور في البصرة	الفصل الرابع	١٥١ - ١١٨
صناعات التمور	الفصل الخامس	١٩٠ - ١٥٢
تجارة التمور	الفصل السادس	٢٣٦ - ١٩١
اسواق التمور	الفصل السابع	٣٠٤ - ٢٣٧
خاتمة	الفصل الثامن	٣١٧ - ٣٠٥
المصادر والمراجع العربية		٣٢٢ - ٣١٨
والاجنبية		

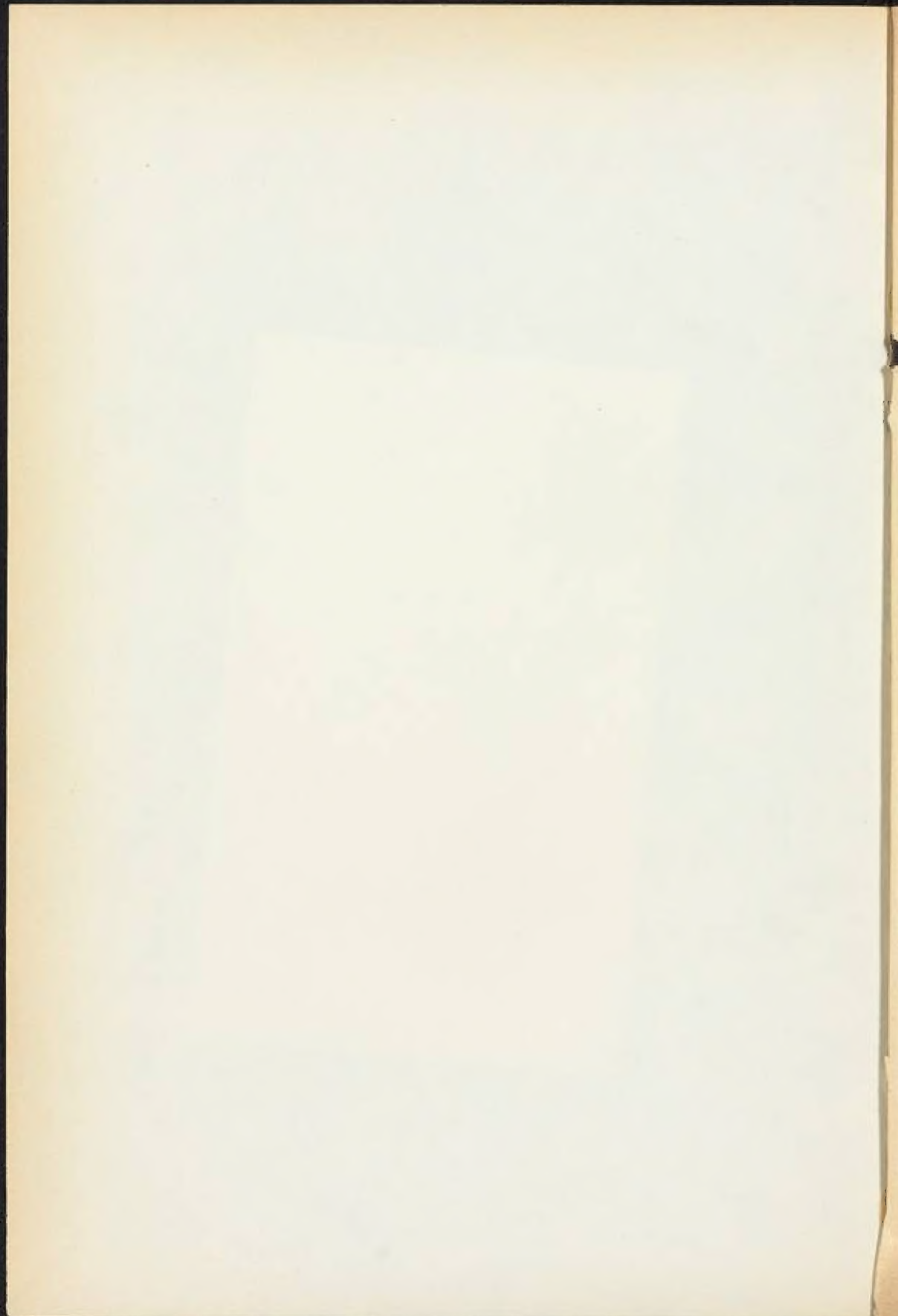
### الخرائط والصور

عنوان اللوحة	رقم اللوحة	الصفحة
تختان على ضفة النهر	١	٣٣
منظر النخيل عند منعطف نهر دجلة	٢	٧٠
خريطة النخيل في العراق	٣	٧٤
نخيل البصرة في هيئة خطوط مستقيمة	٤	١٣٤
خريطة كثافة النخيل في البصرة	٥	١٤٢
الكبس الاهلي الحديث في البصرة.	٦	١٩٧
الكبس الحديث والتبخير في البصرة.	٧	٢١٠
خريطة العالم وصادرات التمور العراقية	٨	٢٤٠
نموذج من لوحات البداية للتمور.	(٩)	٢٩٨

# CONTENTS

	No. of Page
1 Preface	3 - 10
2 Introduction	11 - 38
3 Chapter I Geographical Factors	39 - 60
4     ))     II Palms in Detail	61 - 87
5     ))     III Dates in     ))	88 - 117
6     ))     IV Basrah Palms & Dates	118 - 151
7     ))     V Industries of     ))	152 - 190
8     ))     VI Dates' Trade	191 - 236
9     ))     VII Markets of Dates	237 - 304
10    ))     VIII Conclusion	305 - 317
11 Bibliography	318 - 322

No.	Maps & Photos	Page
[1]	Two Palms on the River Bank	33
[2]	Plain' Grove View	70
[3]	Map of Palms' Distribution in Iraq	74
[4]	Basrah Palms in Straight Lines	134
[5]	Map of Density of Palms in Basrah	142
[6]	Modern Packing in Basrah	197
[7]	Packing & Fumigating in Basrah	210
[8]	Map of Iraq Dates' Export & Countries of Destination	240
[9]	A Model of Advertisement for Dates	298





[illegible]

Detmco 38-297



NYU - BOBST



31142 02910 6443

SB364 .D3

al-Nakhil wa-al-Tamar fi al-Iraq

# DATE PALMS AND DATES *OF IRAQ*

A Geographical Analysis of the Palms' Culture  
& Dates' Production, Industry & Trade.

by

Abdul Wahab H. Al Dabbagh, M.A.,  
Assistant Professor of Geography,  
Higher Teachers' Training College, Baghdad

(M.A. Thesis Presented to The University of Birmingham  
in 1948 With its Alterations Up To 1956)

مؤلف تعد منورة

كل نسخة

Al-Umma Press Baghdad 1956